



## Broilerigratiini

Aineet: 1 kpl Broileria kypsänä  
75 g Savupekonia  
100 g tuoreita Herkkusieniä  
2 dl Kuohukermaa  
3 dl Juustoraastetta

Valmistus: Broileri pilkotaan ja levitetään uunivuokaan. Suikaloitu pekoni ruskistetaan pannussa. Nostetaan valumaan talouspaperille. Viipaloidut herkkusienet ruskistetaan pekonista irronneessa rasvassa. Pekonit ja sienet levitetään broileripalojen päälle. Kaadetaan päälle kerma. (Kerman voi halutessaan maustaa esim. paprikajauheella, pippurilla tms.) Ripottele pinnalle juustoraaste. Paista 250 asteessa kunnes juusto on sulanut ja saanut kauniin värin. Tarjoa riisin ja salaatin kera.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)