



Kananpoikaa valkoviinissä

Aineet: 2 rkl Öljyä
4 Broilerin rintafileetä
1 dl Sipulia hienonnettuna
1 dl Purjosipulia suikaleina
2 dl Porkkanoita suikaleina
2 dl Valkoviiniä
1 dl Tomaattimurskaa
1 Kasvisliemikuutio
1 dl Vettä
Mustapippuria rouhittuna
Suolaa

Valmistus: Ruskista rintafileet öljyssä ja siirrä ne uunivuokaan.

Paahda öljyssä sipuli, purjo- ja porkkanasuikaleet.

Lisää valkoviini, tomaattimurska, kasvisliemikuutio, vesi ja mausteet. Kiehauta.

Kaada kastiketta fileiden päälle ja hauduta uunissa 200 asteessa 20 min.

Tarjoa raikkaan tuoreen salaatin ja patongin kera.