



Leivitettyt kananpojan koivet

Aineet: 4 kpl Broilerin koipi-reisipaloja
0,5 prk Kermaviiliä
2 kynsi/kynttä Valkosipulia hienonnettuna
Rakuunaa hienonnettuna
Mustapippuria rouhittuna
Suolaa
0,5 dl Korppujauhoja

Valmistus: Mausta kermaviili valkosipulilla, rakuunalla, suolalla ja pippurilla.

Levitä seos koiville ja anna marinoitua tunnin verran.

Valele kermaviiliä koipien päälle ja ripottele pinnalle korppujauhoja.

Kypsennä 200 asteisessa uunissa 20 min.

Tarjoa esim. vihannesriisin kera.

www.superkokki.com