



Broilerikiusaus

Aineet: 450 g kananpojan Fileesuikaleita
2 sipulia
1 banaani
2 rkl hunajaa
500 g perunasuikaleita
100 g sinihomejuustoa
currya
suolaa
mustapippuria
4 dl kermaa

Valmistus: Kuullota sipulit öljyssä, lisää banaaniviipaleet ja hunaja.

Ruskista broilerin fileesuikaleet pannulla. Lado perunat, broilerit, sipuli-banaaniseos, sinihomejuusto ja mausteet kerroksittain

vuokaan, lopuksi kerma. Kypsennä 200 °C:ssa uunissa 60 minuuttia.