



Kananpoikaa ja okraa padassa

Aineet: 5 rkl oliiviöljyä
1,7 kg kananpoikaa paistipalasina
1 suuri sipuli ohueksi viipaloituna
400 g säilyketomaattimurskaa
1 rkl tomaattipyreetä
1 ½ dl vettä
1 rkl oreganoa
675 g okraa
suolaa ja vastarouhittua mustapippuria

Valmistus: Huuhdo ja kuivaa paloitetu kananpoika ja ruskista se kevyesti kuumassa öljyssä suuressa paistinpannussa tai padassa. Nosta kanapalat pois, lisää sipuli ja ruskista. Nosta kana takaisin kypsennysastiaan sekä lisää tomaatti, tomaattipyree, yrtit, mausteet ja vesi. Peitä kannella ja hauduta 20-30 min.

Kuori okrapalot ohuelti, mutta varo kolhimasta niitä. Huuhdo varovasti kulhossa kylmässä vedessä ja valuta. Levittele okrat kanapalojen päälle. Älä sekoita ruokaa tämän jälkeen vaan ravistele ja kääntele keittoastiaa kevyesti. Lisää mausteita, peitä kannella ja keitä hiljalleen vielä 30 min.