



Kanaa viinissä Fehervarin tapaan

Aineet:	1	kg	kanaa
	150	g	sieniä
	100	g	savupekonia
	40	g	suolaa
	50	g	voita
	1		iso punasipuli
	2	dl	kuivaa valkoviiniä
	3	cl	rypäleviinaa
	1		laakerinlehti
			timjamia
	20	g	jauhoja

Valmistus: Esityöt:

Kana pestään ja paloitellaan. Sienet pestään ja sekä sienet että pekoni paloitellaan pieniksi kuutioiksi.

Sipuli paloitellaan hyvin pieniksi.

Valmistus:

Pekonikuutiot kuullotetaan ja otetaan pois pannusta. Sipuli ja sienet paistetaan pekonin rasvassa.

Kananpalat paistetaan voissa ja maustetaan suolalla, timjamilla ja laakerinlehdellä. Sipuli, sienet ja pekoni lisätään ja kanan annetaan kiehua. Kanan päälle kaadetaan valkoviini sekä viina ja ruoan annetaan hautua hitaasti kannen alla. Kanaliemestä jauhoilla suurustettu ja kiehautettu kastike kaadetaan kanan päälle.

Tarjotaan maksan, herneiden ja riisin kera.