



Varraskana Tisza-järven tapaan

Aineet: 1 lihava kana
50 g suolaa
20 g jauhettua pippuria
200 g rasvaa tai öljyä
20 g grillimaustetta

Valmistus: Esityöt:

Puhdistetun kanan sisäelimet poistetaan, kanan jalat, pää ja kaula leikataan pois. Kanan pinta pyyhitään kuivaksi ja sisukseen hierotaan suolaa ja pippuria. Valmistetaan hyvä hiilos nuotioon.

Valmistus:

Kana laitetaan vartaaseen ja sitä pidetään hiilloksen yllä koko ajan pyörittäen. Valellaan silloin tällöin suolatulla rasvalla tai öljyllä. Tarjotaan keitettyjen perunoiden kera.

www.superkokki.com