



Lintumuhennos

Aineet: 400 g lintua
1 rkl voita paistamiseen
persiljaa
1 tl kanelia
1 tl neilikkaa
½ tl mustapippuria
½ tl suolaa
2 sipulia
½ tl meiramia
½ - 1 l vettä
1 laakerinlehti

Valmistus: Lintu ruskistetaan paloina kevyesti. Pilko sipulit, pyöräytä voissa ja lisää kattilaan lintupalojen sekaan. Lisää puolet nesteestä, suola ja laakerinlehti. Keitä 10 min. Lisää loput mausteet ja nestettä, tarkoitus on tehdä liemipitoinen muhennos. Keitä 10 min. Syö leivän kera.

www.superkokki.com