



40 kynnen valkosipulikana

Aineet: 4 broilerin rintaleikettä tai koipireisipalaa
40 valkosipulin kynttä (eli 2-3 valkosipulia) kuorineen
2 oksaa tuoretta timjamia tai 1 tl kuivattua
1 tl rosmariinia
2 laakerinlehteä
1 tl suolaa
1/4 tl mustapippurirouhetta
1 dl vettä
1/2 dl persiljasilppua
öljyä paistamiseen
1 dl ruokakermaa
1 rkl vehnä jauhoja
tuoretta persiljasilppua

Valmistus: 1. Kuumenna öljy padassa ja ruskista broilerinpalat. Mausta.
2. Kuori valkosipuleista uloimmat kuoret. Kynsiin saa jäädä kuori. Kaada valkosipulinkynnet ja vesi pataan. Ripottele pinnalle persilja.
3. Laita pata uuniin 175 asteeseen noin tunniksi.
4. Sekoita jauhot hyvin kermaan ja kaada suurus pataan. Sekoita kevyesti ja hauduta vielä 5 minuuttia.
5. Nosta uunista ja ripottele pinnalle persiljasilppua.
6. Tarjoa hyvien uuniperunoiden tai riisin kanssa. Ruokailijat pusertavat valkosipulinkynsien sisuksen omalla lautasellaan ruoan sekaan. Jos haluat helpottaa ruokailijoita, kuori kaikki kynnet. Ryöppäys helpottaa kuorimista.