

SITRUUNA-TIMJAMI-BROILERI

Viini-illassa 12.12.2017

- 4 (n. 1,2 kg) broilerin rintaleikettä
- 1 suolaa
- mustapippuria myllystä
- 1 rkl vehnä jauhoja
- 3 rkl Valio Oivariini® juoksevaa
- 2 sipulia
- 3 valkosipulin kynttä
- 1 sitruunan kuori ja - mehu
- 5 dl kanalientä
- 1 prk (120 g) Valio Eila® smetanaa
- 4 vartta timjamia
- 1-2 laakerinlehteä
- 2 rkl kapriksia



Mausta broilerin rintaleikkeet suolalla ja pippurilla. Anna maustua ja lämmitä pöydällä n. 30 min. Pyörittele leikkeet vehnä jauhoissa.

Paista molemmin puolin kauniin ruskeiksi Oivariini rasvassa. Nosta uunivuokaan.

Kuullota sipulit pannulla. Lisää lastuiksi leikattu, pestyn sitruunan kuori, sitruunamehu ja loput ainekset pannulle. Kiehauta. Kaada seos vuokaan.

Hauduta uunissa 175 asteessa 40 min.

Tarjoa riisin tai couscousin kera.