

# KANAPATA

Viini-ilta pappilassa 30.10.2018

Carina Tapanainen

(iso annos, 10-15 hlö)

1,6 kg broilerin sisäfile

2 pkt bacon

2 ruukkua persiljaa

2 Aurajuustoa

4 prk Creme Fraiche

1 kanaliemikuutio

tilkka maitoa, suolaa, mustapippuria.

Paista kananpalat kuumassa pannussa, mausta.

Paista pekoni, sekoita persiljan kans.

Uunivuokaan.

1,5 Aura muruna ylle.

Kastike: kiehauta Creme Fraiche, kanaliemi, maito ja 0,5 Aura.

Kaada vuokaan.

Tähän asti voi tehdä valmiiksi.

Ennen tarjoilua gratinoidi/lämmitä (200) n 20-30 min.

Tarjoile riisin kanssa.

