

# Sieni-broileripata

4-6 annosta

|                 |                                      |
|-----------------|--------------------------------------|
| 1 rasia (300 g) | broilerisuikaleita hunajamarinadissa |
| 1 rasia (200 g) | tuoreita herkkusieniä                |
| 3-4 rkl         | puolikarkeita vehnä jauhoja          |
| 4-5 dl          | vettä                                |
| 1               | kanaliemikuutio                      |
| 1 dl            | viinirypäleitä                       |
| 1 dl            | kuohukermaa                          |
|                 | paprikajauhetta                      |

Ruskista broilerisuikaleet ja viipaloidut herkkusienet paistokasarissa.

Ripottele vehnä jauhot pinnalle.

Lisää vesi ja kanaliemikuutio.

Hauduta 10 minuuttia.

Lisää viinirypäleet, pienet kivettömät kokonaisina ja isommat halkaistuna kivet poistettuna.

Lisää kerma ja paprikajauhe.

Kuumenna kiehuvaaksi.

Tarjoa ruoka keitetyn riisin ja tuoresalaatin kanssa.

(7.11.2019 Carina Tapanainen)

