



## Broileria rakuunakastikkeessa 1

Aineet: 4 broilerin rintapalaa  
vettä  
sipuli  
laakerinlehti  
1 tl valkoviinietikkaa

Kastike:

4 rkl voita  
1 rkl vehnä jauhoja  
2 dl kanaliientä  
3 keltuaista  
1 dl kermaa  
1 tl rakuunaa  
1 rkl kuivaa valkoviiniä tai sitruunanmehua  
suolaa, valkopippuria

Valmistus: Kuumenna litran verran kanaliientä kuutiosta, lohko joukkoon sipuli, lisää viinietikka ja pane mukaan laakerinlehti ja broilerin palat kokonaisina. Keitä hiljalleen kypsiksi. Ota liemestä ja perkaa mahdolliset luut pois.

Kastike:

Sulata kattilassa voi, kiehauta siinä jauhot, lisää siivilöityä keitinlientä pari desiä ja sekoita kunnes kastike sakenee. Vatkaa munat ja kerma sekaisin ja kaada seos kastikkeen joukkoon nauhana. Sekoita kunnes seos taas sakenee, mutta älä keitä enää. Lisää rakuuna. Tarkista suolaisuus. Lisää viini ja valuta kastikkeesta broileripaloille. Tarjoa riisin ja salaatin kanssa.