



Paahdettu kana kaneliappelsiinikastikkeessa

Aineet: 10 kanan rintapalaa tai 2 kokonaista kanaa

Kastike:

2,5 dl laimentamatonta appelsiinimehu tiivistettä

3 3/4 dl kuppia vettä

3 rkl ruusuvettä

6 rkl sokeria

3 tl kanelia

Valmistus: Paista kana uunissa foliolla peitettynä 200 asteessa noin 55 minuuttia tai kunnes lihasta tulee kirkasta nestettä. Poista folio viimeisen 10 minuutin ajaksi niin kana ruskistuu.

Kastike:

Sekoita ainekset, kiehauta ja pienennä lämpöä siten että kastike ei kiehu. Anna olla hellalla kunnes neste on vähentynyt puoleen, se vie aikaa noin tunnin. Sekoita silloin tällöin. Kun kana on valmista, aseta tarjoiluastiaan ja kaada kastike päälle.