



Limonia-sitruunakana

Aineet: 1/4 kana
1/2 sipuli
8 g voita
1/4 sitruunan mehu
ripaus rouhittua mustapippuria
ripaus neilikkaa
1 kokonainen, raastettu muskotti
suolaa
Mantelimaito:
38 g manteleita
1,3 dl lihalientä

Valmistus: Valmista mantelimaito. Paloittele kana ja viipaloi sipulit. Sulata voi pannussa. Lisää kana ja sipuli ja ruskista keskilämmöllä. Lisää suola ja mausteet. Lisää mantelimaito ja kiehauta. Alenna lämpöä ja anna kiehua hiljaa kannella peitettynä 30-40 min. Kun kana on valmis, lisää sitruunan mehu. Kiehauta vielä hetki ja tarjoile.

www.superkokki.com