



Kantarellibroileripatee

Aineet: 2 rkl öljyä hauduttamiseen
2 kpl sipulia
1 tl currya
puolikas pulloa I -olutta
5 viipaletta vaaleaa paahtoleipää (kuoret poistettuina)
1 pkt amerikanpekonია
1 kg jauhettua broilerinlihaa
3 kpl kananmunia
100 g kantarelleja
1 tl rakuunaa
1 tl suolaa
öljyä voiteluun

Valmistus: Hauduta sipulia öljyssä, kunnes se pehmenee vähän. Varo ruskistamasta. Mausta seos currylla ja lisää olut. Hauduta vielä hetki. Lisää hienonnettu leipä ja jatka hauduttamista.

Sekoita tehosekoitussauvalla seos sileäksi. Anna jäähtyä.

Mausta seos, lisää kananmunat ja broilerinliha. Sekoita hyvin.

Voitele öljyllä pitkänomainen uunivuoka. Vuoan pohja ja pitkät siivut vuorataan pekoniviipaleilla. Ylimenevä pekoni taitetaan reunojen yli odottamaan taittamista "kanneksi".

Täytä vuoka pateetaikinalla. Kypsennä pakettia 200 asteisessa uunissa reilun tunnin ajan.

Laita valmis patee painon alle ja säilytä kylmässä yön yli.

Lisäkkeeksi tarjotaan etikkaisia suolakurkkuja, raikasta salaattia sekä tuoretta leipää.