Kanaa mantelikastikkeessa

Aineet:

1 kana tai broileri
vettä
2 tl suolaa
1 porkkana
1 sipuli
2 laakerinlehteä
1 tl timjamia
1 rkl tuoretta hienonnettua tai 1 tl kuivattua salviaa
¼ dl kasviöljyä
1 iso sipuli
2 valkosipulinkynttä
¼ tl sahramia
2 viipaletta valkoista leipää ilman kuoria
50 g rouhittua mantelia
1 tl kanelia
1 tl suolaa
¼ tl cayennenpippuria

Valmistus:

Pane kattilaan kana ja niin paljon vettä, että kana peittyy. Kuumenna kiehuvaksi ja kuori vaahto.

Lisää suola, viipaloitu porkkana, lohkottu sipuli ja mausteet. Keitä tunnin verran.

Kun kana on kypsä, irrota liha luista. Paloittele liha ja siivilöi keitinliemi

Kuumenna kasviöljy kattilassa, lisää hienonnettu sipuli, puristettu valkosipuli, kuivaa kämmentä vasten hienonnettu sahrami ja kuutioiksi leikattu leipä. Kääntele aineksia, kunnes ne ovat pehmeitä.

Lisää keitinlientä niin, että muodostuu sakeahko kastike.

Lisää manteli ja mausteet. Tarkista maku. Pane kanapalat kastikkeeseen. Hauduta niitä parikymmentä minuuttia.