



## Kanaa punaviini-neilikka-kaneli-muskotti -kastikkeessa

Aineet: 300-400 g broilerisuikaleita  
2 dl kanaliemää  
2 dl punaviiniä  
neilikkaa  
muskottia  
mustapippuria  
kanelia  
leivän muruja  
1-2 rkl viinietikkaa

Valmistus: Ruskista broilerisuikaleet kattilassa (käytä tilkka öljyä paistamiseen). Lisää joukkoon kanaliemi, punaviini, mausteet ja etikka. Lisää leivän muruja, kunnes kastike on riittävän sakeaa. Hauduta ainakin 10 minuuttia. Huom! Alkuperäisessä keskiaikaisessa reseptissä ei määritellä, paljoko eri aineksia tarvitaan, joten määrät on itse määriteltävä, niitä voi siis lisätä tai vähentää sen mukaan, miltä tuntuu.