



## Broileri-stroganov



Klassikko saa uuden ilmeen broilerista.

1 RS BROILERINFILEESUIKALEITA

1 SIPULI

1 VALKOSIPULINKYNSI

1 RKL ÖLJYÄ

2 RKL VEHNÄJAUHOJA

5 DL VETTÄ

3 RKL TOMAATTIPYREÄ

1 TL SUOLAA

1/2 TL MUSTAPIPPURIA

2 MAUSTEKURKKUA

1 TLK SMETANAA

### Lisäksi:

1 PARSAKAALI

N. 600G PERUNOITA

1.

Laita vesi kiehumaan perunoita varten. Kuori ja lohko perunat. Hienonna sipulit, huuhto parsakaali ja paloittele nupuiksi sekä kuutioi maustekurkut. Keitä perunat suolalla maustetussa vedessä. (parsakaalit lisätään perunoiden joukkoon loppuvaiheessa.)

2.

Ruskista broileri tilkassa öljyä ja lisää sipulit. Anna sipulien kuullottua ja sekoita sitten joukkoon vehnä jauhot ja tomaattipyree.

3.

Paista sekoittaen muutama minuutti ja lisää vesi ja mausteet. Kuumenna kiehuvaksi ja anna kastikkeen hautua hiljalleen 10 minuuttia,

4.

Kun perunat alkavat olla kypsiä, niin lisää joukkoon parsakaalit. Keitä vielä noin 3 minuuttia.

5.

Lisää maustekurkut ja smetana kastikkeeseen. Kuumenna vielä hetki ja tarjoa kastike perunoiden ja parsakaalin kanssa.



40min.