



Kapteenin

hunaja-pippuri possu-, kalkkuna tai broilerpata

(4 annosta)

<u>Tarvitset:</u>	500 g	Kapteenin hunaja-pippurimarinadilla marinoituja possu- tai broilersuikaleita
	50 g	pieneksi pilkottua sipulia
	200 g	pakastettuja keittojuureksia
	2,5 dl	kuohukermaa, ruoka-cremeä tai ranskankermaa
	1,5 dl	vettä
		Maizena suurustetta ja tarvittaessa aromisuolaa

Valmistus:

- Ruskista possusuikaleet wokki- tai paistinpannussa
- Lisää sipuli- ja keittojuureskuutiot ja anna kypsyä hetki
- Lisää vesi ja anna hautua n. 10 min. tarkista lihan kypsyys.
- Lisää maizena-suuruste ja kuohukerma ja keitä muutama minuutti, niin että keitos sakenee hieman
- Tarkista maku. Lisää suolaa ja/tai aromisuolaa. Tarvittaessa voit myös lisätä astian pohjalle jääneen marinadikastikkeen, jos kaipaat voimakkaampaa makua
- Tarjoile keitetyn riisin tai pastan kera

PS.

Gluteeniton ja laktoositon vaihtoehto syntyy helposti, kun korvataan kerma 1 desilitralla punaviiniä ja 1,5 desilitralla vettä tai lihalientä.

Halutessasi voit myös lisätä tuoreita herkkusieniä siivuina.

Samalla reseptillä saat myös maistuvan pataruoan **Kapteenin** hunaja-curry marinoiduista possu- tai broilersuikaleista.