



# Sipulinen kanapata

4-5 annosta

1 h

## AINEKSET

600 g kanan paistileikettä, paloiteltuna suupalan kokoisiksi paloiksi

4 keltasipulia, paloiteltuna

6 dl Mäntymäen luomukanalientä

2-4 timjaminoksaa

10-15 viherpippuria, jauhettuna

3 rkl maizena

2,5 dl kuohu-tai ruokakermaa

1 dl crème fraîche

6-10 pientä salotti-tai helmisipulia, kuorittuna  
mustapippuria

## Tarjoiluun

perunamuusia, polentaa, pastaa tai riisiä

viinisualaheinää

## OHJE

Lämmitä valurautapata hyvin kuumaksi ja lisää loraus ruokaöljyä. Kuivaa kanapalat talouspaperilla ja paista niitä sitten lähes täydellä teholla noin 5 min. Mausta kanapalat suolalla ja käännä niitä välillä. Kun kanapalat ovat ruskistuneet, siirrä ne kulhoon ja käännä liesi keskilämmölle.

Lisää paloitellut sipulit samaan pataan ja mausta suolalla. Raaputa padan pohjaan kertynyttä fondia irti, kun sipuleista alkaa poistua kosteutta. Kuullota sipuleita noin 5 min ja lisää sitten takaisin kanapalat sekä kanaliemi, timjami ja jauhettu viherpippuri. Hauduta pataa noin 40 min keskilämmöllä.

40 min jälkeen liemi on redusoitunut huomattavasti. Sekoita pari rkl lientä huolellisesti maizenan kanssa ja lisää pataan. Kiehauta pata.

Lisää sitten kerma, crème fraîche, salottisipulit ja pippuri. Hauduta vielä 10 min.

Tarjoile pata haluamasi lisukkeen kanssa ja peitä annos viinisualaheinällä.