KANAPIIRAKKA

Tämä klassinen iltapala ruoka sopii tarjottavaksi sekä perheelle että vieraille. Kasvikset paistetaan ensin pannulla, jotta niihin saadaan ylimääräistä makua. Kana haudutetaan kanaliemessä ja viinissä, kastikkeeseen käytetään maissitärkkelysjauhoja ja koko hoito on rapean, kiiltävän piirakkakuoren alla. Jopa ilman kananmunaa tehdyssä piirakassa on kiiltoa ja se maistuu yhtä hyvälle kuin miltä näyttääkin.

C:\Program Files (x86)\Microsoft Office\MEDIA\OFFICE12\Lines\BD21309_.gif

|  |  |
| --- | --- |
| PÄHKINÄTÖN  **Valmisteluaika:** 40 minuuttia  **Kypsennysaika:** 40 minuuttia  **6 hengelle** | |
| 2 rkl | Neutraalin makuista pähkinätöntä kasviöljyä |
| 140 g | Pieniä herkkusieniä |
| 2 | Purjosipulia ohueksi viipaloituna |
| 6 dl | Kanalientä |
| 1 ½ dl | Kuivaa valkoviiniä |
| 1 | Laakerinlehti |
| 2 | Porkkanaa viipaloituna |
| 1 kg | Kanafileitä suupalan kokoisina paloina |
| 3 ½ rkl | Maissitärkkelysjauhoja |
|  | Suolaa ja vastajauhettua mustapippuria |
| ½ tl | Silputtua tuoretta timjamia |
| 1 | Annos kananmunaton ja pähkinätöntä murotaikinaa |
| 1 | Muna vatkattuna |
| 1. Kuumenna uuni + 200 °C-asteiseksi. 2. Kuumenna öljy kattilassa, lisää sienet ja paista niitä 5 minuuttia. Siirrä sienet lautaselle. Lisää purjosipuli ja paista sekoitellen 2 minuuttia. Siirrä lautaselle. 3. Lisää kattilaan kanaliemi, viini, laakerinlehti ja porkkanat. Kuumenna neste kiehuvaksi, vähennä lämpöä ja keitä hiljalleen 5 minuuttia. Lisää kanat ja keitä vielä 5 minuuttia. Siirrä kanat lautaselle. 4. Sekoita maissitärkkelysjauhot ja 4 rkl lientä tasaiseksi seokseksi. Kaada seos kattilaan ja keitä sekoittaen 3 minuuttia eli kunnes liemi sakenee. Mausta ja nosta kattila levyltä. 5. Siirrä kanat, kasvikset ja kastike syvään, 1.7 litran piirakkavuokaan. Sekoita joukkoon timjami. 6. Kauli taikina jauhotetulla alustalla ½ cm:n paksuiseksi levyksi. Leikkaa levystä piirakan kansi. Kauli ylimääräinen taikina ja leikkaa 1 cm:n levyisiksi suikaleiksi, jotka ovat riittävän pitkiä vuoan ympärille reunoiksi. 7. Kostuta piirakkavuoan reuna vedellä ja painele taikinasuikaleet reunan ympäri. Kostuta vuokaan paineltu reunussuikaleet reunussuikale. 8. Nosta piirakan kansi varovasti ainesten päälle vuokaan ja painele se tiiviisti kiinni reunussuikaleeseen. Voit halutessasi poimuttaa reunat. Tee kannen keskelle pieni viilto, josta höyry pääsee poistumaan. Voitele piirakka vatkatulla munalla. 9. Paista piirakkaa uunissa noin 40 minuuttia tai kunnes pinta on kullanruskea ja piirakka kuumaa. | |
| **MAIDOTON** myös pähkinätön  **Valmista piirakka ohjeen mukaan**, mutta tee maidoton taikina | |
| KANANMUNATON myös pähkinätön  **Valmista piirakka ohjeen mukaan,** korvaa voiteluun käytetty muna 2 rkl:lla maitoa tai, jos haluat voimakkaamman kiillon, käytä liivatetta: Mittaa 2 rkl vettä pieneen kulhoon ja ripottele sekaan 1 rkl liivatejauhetta. Anna liota 5 minuuttia ja nosta sitten kulho hiljalleen kiehuvan vesikattilan päälle ja sekoita, kunnes jauhe on kokonaan liuennut veteen. Voitele piirakka liivateliuoksella ja varo, että liuosta ei keräänny kannen koloihin tai reunan poimuihin. | |
| **GLUTEENITON** myös pähkinätön  **Valmista piirakka ohjeen mukaan,** mutta tee gluteeniton taikina. Gluteeniton piirakka on väriltään kellertävä, mikä johtuu taikinan sisältämistä maissijauhoista. | |



Figure liivatejauhe