

Krõbedad kanaliharibad hapukoorekastmega

2 kanafileed
soola
0,5 l keefirit
4 suurt peotäit riivsaia või pankot
toiduõli

Kaste
4 spl hapukoort
1 spl hakitud tilli
soola



Lõika kanafileed väiksemateks tükkideks. Pane keefir kaussi, lisa näpuotsatäis soola ning aseta kanatükid selle sisse. Lase lihal seista marinaadis ning valmista vahepeal kaste.

Kastme jaoks sega hapukoort tilliga ja maitsesta soolaga.

Pane teise kaussi riivsaia ning pista ükshaaval kanatükid sellesse (jälg, et kanatükid saaksid riivsaia ilusti kaetud). Aseta kanaribad ahjuplaadile ja lisa õli (nii küpsevad need mõlemalt poolt krõbedaks). Sega vahepeal kanaribasid ja küpseta 180 kraadi juures 15 minutit.

Serveeri kanaribad hapukoorekastmega.