

1 kylling 1300 gr.

250 gr. Champignon

1 stor grøn peber

3 spsk. mel

ca 1 1/2 dl suppe (kyllingevandet)

ca. 1 1/2 dl Pistefløde

ca. 3 tsk. paprika salt + peber

1 pakke buttermilk (5 plader)

50 gr. mangan.

Bageid 40 min v. 200°



Kyllingen koges - kødet skæres i småstykker  
Champignonerne svitses i manganen. Dernæst  
tilsættes grøn peber der er skåret i strimler/tern.  
tilsæt paprika og lad det bruse op, mel tilsættes  
og bages op med suppen (kyllingevand)  
og pistefløde. Kødet tilsættes, stuvningen  
smages til med salt og peber. Denne stuvning  
skal blive helt kold. Halvdelen af buttermilk  
lægges i en form, stuvningen rømmes i,  
resten af buttermilken lægges på som lag.  
Pensles med æg og prikkes med en gaffel.  
40 min v. 200°