



Ahjukana ürtide ja sidruniga

🕒 u1,5 h + toatemperatuuril seismine enne küpsetamist

🍴 Estonian Meat House

👤 neljale

KOOSTISOSAD

1 u 2 kg kaaluv kana
1 sl meresoola
0,5 tl musta pipart
1 sidrun
soovi korral paar
küüslauguküünt
peotäis värskaid
tüümiani ja/või
rosmariinioksi
2 sl oliiviõli
GV – juhul kui kasutad
naturaalselt kääritatud
sojakastet



VALMISTAMINE

Võta kana u 1 tund enne ahju pistmist toatemperatuurile. Sega sool, pipar ja u poole sidruni riivitud koor ning hõõru kana nii seest kui väljast saadud seguga kokku. Pista kana sisemusse ürdituust, terve sidrun ja soovi korral mõned küüslauguküüned. Määri kana õliga ja kinnita soovi korral koivad kööginõõriga. Küpseta ahju keskmises osas 220-kraadise kuumuse juures u 1 -1,2 h või kuni kana on jumeakas ning kintsuosa noaga torgates on sealt väljuv vedelik selge. Lase kanal enne lahti lõikamist u 15 minutit puhata, siis on see mahlasem. Juurde paku soovi korral krõbedaid ahjukartuleid ja sidrunimahla ning küüslauguga maitsestatud majoneesi ja värsket salatit.