



Rukkileivaga kanapallid 2-le

300 g kana kintsuliha
1 sl sidrunimahla
2 sl sojakastet
1 tl riivitud ingverit
3 küüslauguküünt
paar oksa rosmariini
4 viilu leiba

Sega omavahel sidrunimahl, sojakaste, ingver.
Haki kana väikesteks kuubikuteks ja pane marinaadi kuni pooleks tunniks maitsestuma.
Riivi leib või peenesta köögikombaini teraga. Haki küüslauk ning rosmariin. Sega peenestatud leib küüslaugu ja rosmariiniga, lisa juurde kanatükid. Võid peenestad ka köögikombaini lõiketeraga. Vooli saadud massist väikesed pallid ja pane ahjuplaadile või vormi. Küpseta 200 kraadises ahjus u 15 minutit.

Serveeri koos rohelise salati ja jogurtikastmega.