

# Kanast mitu rooga

## Kuigi vanema kana keetmine võtab rohkem aega kui broileri keetmine, sobib talvine aeg selleks hästi.

Kana pange keema külma veega, et liha ekstraktiivained puljongit rikastaks. Keetke tasasel tulel ja väga aeglaselt, sest ägedal keetmisel kaotab kana rasv palju oma maitsest. Puljongi maitsestamise kohta on levinud eri arvamusi: tohtivat kasutada ainult soola ja porgandit, et lihast tekkiv õrn lõhn ja maitse kaduma ei läheks. Teised soovivad rikkalikku maitsestamist, lisades loorberit, küüslauku, aed-harakputke, majoraani, köömned, sidrunit, kanee-li, muskaati, safranit, nelki jm. Igal juhul soovitatakse kanarogade maitsestamisel eelistada porrut, mitte sibulat.

### Keedetud kana

- 1 kana (umbes 1,5kg)
- 2–2 ½ l vett
- 2 tl soola
- 8 tera musta pipart
- 1 sl rohelist pipart
- 2 loorberilehte
- 1 porgand
- 1 sibul
- 1 tükike sellerit
- 1 tükike kibepipart (tšillit)

Võtke kana sügavkülmast ja laske külmikus kausi sees üles sulada. Peske kana jooksva vee all ja pange potti keema. Vett võtke nii palju, et see lindu vaevalt kataks. Laske keema tõusta ja riisuge vaht pealt. Seejärel lisage maitseained.

Sibulat ärge koorige, eemaldage ainult veidi mullane kand ja pealmine määrdunud kiht ning tehke sibulasse pikuti mõned sisselõiked. Pange see koos hästi pestud, aga koorimata ja kolmeks lõigatud porgandiga keema. Laske tasasel tulel kaane all keeda kuni kolm tundi. Broileri puhul võib see aeg ka lühem olla, peamine, et liha luude küljest hästi lahti tuleb.

Tõstke kana ettevaatlikult vahukulbiga suuremale taldrikule jahtuma ja kurnake keedu-

leem. Leemele kogunenud rasva võite kõrvale panna. Seda saab kasutada õli asemel, kui valmistate pirukatäidist.

### Talvine kanasupp

- 2 naerist või ½ kaalikat
- 2 tl õli
- 2 tl paprikapulbrit
- 1–2 tl peenestatud karrilehti
- 500 g külmutatud aedvilju
- 1 l kanapuljongit
- 4 dl keedetud riisi
- 2–4 dl keedetud kana tükikesi
- 100 g sulatatud juustu
- soola
- pipart

Peske ja koorige naerid või kaalikas, tükeldage kuubikuteks ja kuumutage õliga keedunõu põhjas. Lisage maitseained ja jätkake segades kuumutamist koos juurde pandud külmutatud aedviljaga. Seejärel lisage kanapuljong, keedetud riis ja kanatükid, laske keema tõusta ning poetage juustutükikesed supisse. Valmis suppi maitsestage veel soola ja pipraga.

Kui soovite kasutada kartulit, aga mitte riisi, pange toored kartulikuubikud koos naerikuu- bikutega õlisse kuumenema.

### Oasupp kanaga

- 2 dl kuivatatud ube
- 2 l kanapuljongit
- 2 porgandit
- 1 pastinaak
- 1–2 sibulat
- tükike sellerit
- 2 tl paprikapulbrit
- 2 tl õli
- 200 g kooritud tomateid (konserv)
- 2 sl tomatipüree
- 200 g külmutatud maisi või konservmais
- 2 dl kanatükikesi
- soola
- hakitud peterselli

Pange aedoad eelmisel õhtul likku, kui kavatsete neist suppi keeta. Esialgu pange oad või ubade segu ilma soolata puhta veega keema. Laske neil tasasel tulel haududa. Puhastage ja koorige porgand, pastinaak, sibul ja seller, pange need vähese õliga teise keedunõusse. Kuumutage neid segades mõni minut, siis maitsestage paprikaga ja kuumutage veel veidi.

Seejärel lisage purustatud tomatid ja tomatipüree ning valage puljong peale. Laske keema tõusta ja hoidke tasasel tulel umbes 20 minutit, siis lisage

