

Baconos álom



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

1,5 kg csirkemell

100 gramm füstölt Feketeerdei sonkaszelet (megfelel más Bacon szelet is)

5 ek. olívaolaj (ebből használok egy keveset a tál kikenéséhez)

Tejszínes gombához:

160 gramm szeletelt gomba (konzervet használtam)

1 fej hagyma

4 gerezd fokhagyma

1 tk. rólt bazsalikom

1 tk. szárított petrezselyem

100 ml füstös tejszín

só, bors

Panírhoz:

4 tojás

2 ek. ACTIVIA krémes natúr joghurt

25 dkg reszelt füstölt sajt (megfelel natúr sajt is)

1 tk. fokhagyma granulátum

liszt

só, bors

Elkészítés

Először a tejszínes gombát készítem el.

Az apróra darabolt hagymát és fokhagymát kevés olívaolajon üvegesre dinsztelek.

Ezután hozzáadom a szeletelt gombát és fűszereket. Ha szükséges, kevés vizet is öntök hozzá.

Amikor készen van, akkor a fűszert tejszínnel összekavarom és összefőzöm néhány perc alatt.

Amíg kihűl, addig előkészítem a csirkemellet, amit először is vékonyabbra klopfolok.

A tojást összekavarom a fűszerekkel és joghurttal. A sajtot lereszelem. Lisztet előkészítem.

Egy hőálló tálat kevés olívaolajjal kikénelek. A sütőt előmelegítem.

A csirkemell szeleteket megforgatom a lisztben, tojásban és reszelt sajtban.

A tál aljára egyenletesen helyezem elő a sajtos hússzeletek felét. Erre egyenletesen terítem szét a kihűlt bombát.

A gombára pedig ismét a sajtos csirkemell következik, aminek tetejére fedésben helyezem elő a sonkaszeleteket.

Előmelegített sütőben, 185 fokon fedés nélkül sütöm kb. 55 percig. Amikor látom, hogy a sonka is megpirult, készen is van.



Köret nélkül is fogyasztható ízletes étel!

Jó étvágyat kívánok hozzá!



www.kitchenspoon.hu