

Csirkemell bacon-be tekerve, zöldbab salátával



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

2 csirkemellfilé

4 szelet bacon

Só és bors

300 g zöldbab

1 kis fej vöröshagyma (aprítva)

1 ev. kanál olívaolaj

1 ev. kanál balzsamecet

Elkészítés

Elkészítés:

A csirkemelleket sózd és borsozd, majd tekerd be mindegyiket 2 szelet baconbe.

Süsd serpenyben oldalanként 6-7 percig, amíg a bacon ropogósra sül, és a csirke teljesen átsül.

Közben főzd meg a zöldbabot sós vízben, majd szórd le.

Hevítsd fel az olívaolajat, pirítsd meg a hagymát, add hozzá a zöldbabot, és locsold meg balzsamecettel.

Tálald a baconbe tekert csirkemellet a zöldbab salátával.

Jó étvágyat hozzá!