

Gombás csirkemell



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

3 db filézett csirkemell v. pulykamell

só, bors, grill fűszerkeverék

5-6 dkg vaj

1 fej vöröshagyma

50 dkg felszeletelt csiperkegomba

2 tk. morzsolt majoranna

1 csomag friss petrezselyemzöld aprítva

2 gerezd fokhagyma aprítva

1-2 ek. liszt (mennyire szeretnéd sűrűre)

2 dl tejföl

Elkészítés

A csirkemelleket kifilézem, fűszerezem sóval, borssal és grill fűszerkeverékkel

Az olvasztott vajon mindkét oldalukat elősütöm., majd kiszedem a vajból és hűlni hagyom.

Ha már kihűlt, hosszú csíkokra szeletelem. Közben elkészítem a gombát az alábbiak szerint.

A sütéshez használt vajban (ha szükséges, még adok hozzá 2-3 dkg-ot) megfonnyasztok 1 fej apróra vágott vöröshagymát.

Ezután visszateszem rá a csíkokra szeletelt melldarabokat. Hozzáadom a felszeletelt gombát,

Meghintem majorannával, az apróra vágott petrezselyemzölddel, és hozzá adom az aprított fokhagymát.

Óvatosan összeforgatom, nagyon kevés vizet adok hozzá és fedő alatt párolom.

Ha szükséges, folyamatosan adok hozzá vizet és készre főzöm.

A lisztet elkeverem a tejjel, adok hozzá néhány evőkanál levet és besűríttem vele a gombás csirkemelleket.

Burgonyapüré, nokedli, vagy rizs is illik hozzá!

Jó étvágyat kívánok hozzá!