

Grillezett csirkecomb sajtmártással és cukkini karikákkal



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

4 csirkecomb (bőrös, csontos)

2 evőkanál olívaolaj

Só és bors

2 közepes cukkini (karikára vágva)

50 g vaj

200 ml tejszín

100 g reszelt sajt (cheddar vagy gouda)

1 gerezd fokhagyma (összezúzva)

Elkészítés

Elkészítés:

Kend be a csirkecombokat olívaolajjal, majd ízesítsd sóval és borssal.

Grillezd őket közepes hőfokon 25-30 percig, amíg teljesen átsülnek és a bőrük ropogós lesz.

Közben egy serpenyőben hevítsd fel a vaját, add hozzá a fokhagymát, majd öntsd rá a tejszínt.

Amikor a tejszín kezd besűrűsödni, keverd bele a reszelt sajtot, és főzd addig, amíg a mártás sima lesz.

A cukkini karikákat szintén grillezd meg néhány perc alatt mindkét oldalukon.

Tálald a grillezett csirkecombokat a sajtmártással és cukkini karikákkal.

Jó étvágyat hozzá!