

## Sajtos hús ízbomba zöldségágyon



Feltöltötte:  
Finta László

### Hozzávalók

4 db besózott, klopolt csirkemell

5-6 db szép vékonyra karikázott krumpli

2 fej vöröshagyma karikázva

2 db paradicsom karikázva

1-2 db édes paprika karikázva

Mártás:

25-30 dkg reszelt sajt (lehet füstölt is)

2 dl tejföl

1 tojás

pici pirospaprika

só, bors

## Elkészítés

Egy kivajazott tepsi vagy tálaljó tál aljára a karikázott krumplit elhelyezem, megszórom sóval és sózott fekete borssal.

Ezután a vastagabb karikákra vágott hagyma következik, majd a szintén karikázott paradicsomot és paprikát rakom rá.

Ezeket külön nem szoktam főszerezni.

Következő lépésként, egyenletesen elhelyezem az előre, enyhén sózott és klopolt hús szeleteket.

Alufóliával vagy fedéllel lefedve kb. 45 percig, 185 C fokon sütőben párolom.

Közben elkészítem a mártást, a hozzávalókat egyenletesen elkeverve.

Én többnyire füstölt sajtot használok, szeretem az ízvilágát.

Amikor megfelelően átpuhult a hús, a mártást egyenletesen a hússal öntöm és fedéllel rápirítok.

Önmagában, köret nélkül is ízletes étel.

Jó étvágyat kívánok hozzá!