

## Soksajtos húsos spagetti



Feltöltötte:  
Finta László

### Hozzávalók

1 csomag durum spagetti

70 dkg csirkemellfilé

1 közepes hagyma

3 gerezd fokhagyma

100 gramm natúr kenhető ömlesztett sajt

100 gramm füstölt ízű kenhető ömlesztett sajt

5 dkg Trappista sajt reszelve (Edami sajt is megfelel)

5 dkg füstölt sajt reszelve

5 dkg Pannónia sajt reszelve

200 ml 20%-os fűz tejszín

2 ek. kacsaszír

1 tk. szárított bazsalikom

1 tk. curry

1 tk. kurkuma

1 tk. szárított petrezselyem

1 tk. fokhagyma granulátum

só

margarin

## Elkészítés

A csomag spagettit megfőztem. Forrásban lévő vízben ez csak 7-8 percet vett igénybe.

Én a COMBINO spagetti (LIDL) terméket kedvelem a tartós állaga miatt, így most is ezt használtam.

Kevés zsiradékban (házi kacsasírt használtam) az aprított hagymát üvegesre sütöttem a zúzott fokhagymával együtt.

Közben a filézett csirkemellet kisebb kockákra (1x1) vágtam, majd hozzáadtam a hagymához.

A forró zsiradékban kérésítettem a húst, így az ízek benne maradnak, finomabb lesz az étel.

Ezután nagyon minimális vizet (5 cl) adtam hozzá, és a fűszerekkel elkeverve fedő alatt főztem.

Levéve a fedőt, hozzáadtam az ömlesztett sajtokat, a fűzetejszínt és néhány perc alatt összefőztem ezekkel is.

Egy kivajazott, közepes nagyságú hőálló tál aljára terítettem a spagetti egy részét, és egyenletesen elosztottam rajta a húst.

A hús tetejére is spagetti került, amit a 3 féle reszelt sajttal megszórtam.

Mindkét réteg spagettit kissé megsóztam, a felső réteget pedig megszórtam a fokhagyma granulátummal.

185 fokra előmelegített sütőben 15 percig sütöttem, majd légkeveréssel folytattam, amíg a sajt kellemesen pirult lett.

Jó étvágyat hozzá!

Kitchen  Spoon

Kitchen  Spoon

[www.kitchenspoon.hu](http://www.kitchenspoon.hu)