

## Tárkonyos gombaleves, roston sült csirkemell



Feltöltötte:  
Finta László

### Hozzávalók

- 400 g gomba (szeletelve)
- 1 kis fej vöröshagyma (apróra vágva)
- 2 gerezd fokhagyma (összezúzva)
- 1 ev kanál olívaolaj
- 1 teáskanál szárított tárkony
- 500 ml csirkealaplé
- 200 ml tejszín
- Só és bors

### Elkészítés

Egy lábosban hevítsd fel az olívaolajat, és párold üvegesre a hagymát és fokhagymát.

Add hozzá a gombát, és pirítsd 5-6 percig.

Öntsd hozzá a csirkealaplét, és forrald fel. Add hozzá a tárkonyt, sót és borsot.

Főzsd 10 percig, majd keverd bele a tejszínt, és főzsd még 5 percig.

A csirkemellhez:

4 csirkemellfilé

Só, bors

2 evőkanál olívaolaj

A csirkemelleket sózd és borsozd, majd olívaolajon süsd meg serpenyőben oldalanként 5-6 percig, amíg aranybarna és átsült.

Tálald a tárkonyos gombalevessel.