

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 csirkealaplevet, 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.