



Chicken Cheese Cake

Hozzávalók:

22 dkg zabpehely liszt /
normál liszt
400 ml víz
1 tojás
1 csipet só
1 evőkanál olaj

1 egész csirkemell filé
25 dkg gomba
10 szelet feketeerdő
sonka
1 evőkanál olaj

1 fej lila hagyma
300 ml főzőtejszín
3 x 10 dkg sajt
(füstölt, ementáli,
cheddar)

2–3 gerezd fokhagyma
½ kávéskanál só
½ kávéskanál színes
őrölt bors

Elkészítés:



Elkészítés: 40 perc

Sütés: 20 perc

Sajtból soha nem elég. Főleg, mikor a tejszínnel együtt egy krémes csirkehúsos réteget képez a palacsinták között.

Frissen fantasztikus íz kavalkád, melyet a feketeerdő sonka teszi teljessé.

Ne hagyd ki! Csináld meg, mert imádni fogja mindenki.



A lisztet a tojással, sóval, vízzel csomómentesre elkeverjük, és 6 db vastagabb palacsintát sütünk.



Az apró kockákra vágott csirkemellet az olajon megpirítjuk, sózzuk, borsozzuk, hozzá adjuk a zúzott fokhagymát.



Rátesszük a felszeletelt gombát, kockára vágott lilahagymát és összepároljuk.
Majd hozzáöntjük a tejszínt, és összefőzzük az egészet.



A háromféle sajtot a szélesebb lyukú reszelőn lereszeljük.



Kiolajozunk egy hőálló edényt és elkezdjük a rétegezést 1 db palacsinta rá a húsos töltelék, szórunk rá a reszelt sajt keverékből, és rátépkedünk a sonkából.



Ezt ismételjük, a legfelső réteget megkenjük 1 evőkanál tejszínnel, és sajtot rakunk rá.
200 C-os sütőben 20 perc alatt arany barnára sütjük.