



35 perc

Gyorsan és finomat. Ezt várja el a család a vacsoránál.

Fantasztikusan puha és egyben ropogós lesz a csirketekercs.

A zelleres krumplipüré pedig csak emeli az ízeket.

Csirketekercs Air-Fryerben



FŐZÉS

1x1

Hozzávalók:

1 egész csirkemell kicsontozva
50 dkg gomba
20 dkg bacon
10 dkg trappista sajt

250 ml főzőtejszín
1 fej vöröshagyma
1 gerezd fokhagyma
1 kávéskanál só

frissen őrölt bors
1 közepes zeller gumó
4 db nagy burgonya
10 dkg vaj / margarin

Elkészítés:



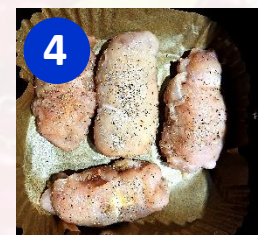
1 A csirkemellet hosszában félbevágjuk, és klopfolóval szép egyenletes szeletet képezünk. Sózzuk, borsozzuk, és kicsit félre rakjuk.



2 A bacon apró kockára vágjuk, és lepirítjuk, majd lecsepegtetjük, és félre tesszük. A bacon zsírjában lepirítjuk a kockára vágott hagymát, és a felszeletelt gombát, majd sózzuk, borsozzuk, rátesszük a zúzott fokhagymát.



3 A sajtból hasábokat vágunk. Egy szelet húsrá, rátesszük a sajt darabot, egy kanálnyi pirított gombát, és pirított bacon.



4 Óvatosan feltekerjük, majd cérnával jól összekötjük, hogy a húst jól összefogja, és a töltelék bent maradjon. Air-fryerben zsiradék nélkül megsütjük, először 150 C-on 15 perc félidőben megfordítva, majd 180 C-on 7 perc.



5 Közben a zellert, és a krumplit megpucoljuk, felkockázzuk, és a sós vízben puhára főzzük. Mikor megfőtt leszűrjük, és a margarinnal együtt jó alaposan összetörjük, összekeverjük.



6 A kimaradt gombát a tejszínnel összeforraljuk, majd botmixerrel pürésítjük, és a végén a hús kisült levét is hozzáforraljuk.