



40 perc

Nagyon krémes, melyet megbolondít a paradicsom és a balzsamecet savassága. Gyorsan el tudod készíteni. Ha a tócsnihoz esetleg nincs időd, akkor tésztával is tálalhatod.

Sajtkrémes csirkemell



FŐZÉS

1x1

Hozzávalók:



500 g csirkemell filé
200 g koktélpáradicsom
1 fej vöröshagyma
1 evőkanál olívaolaj

2 evőkanál balzsamecet
100 ml alaplé
200 - 300 g krémsajt
½ mokkáskanál só

½ mokkáskanál fehérbors
½ teáskanál majoranna
½ teáskanál bazsalikom

5 – 6 nagyobb burgonya
2 tojás
4 – 5 evőkanál liszt / teljes kiőrlésű liszt / zabpehely liszt
½ mokkáskanál só

Elkészítés:



1 A húst kockákra vágjuk, és forró olajban megpirítjuk, majd rátesszük a felkockázott hagymát, és a fűszereket. Egy kevés alaplé hozzáadásával megpároljuk.



2 A paradicsomot megmossuk, négybe vágjuk, és a húshoz adjuk. Kb. 2 - 3 percig pároljuk.



3 Hozzáöntjük a balzsamecetet, és hagyjuk jól elpárologni. Ha kell, ismét önthetünk hozzá alaplé. Beletesszük a krémsajtot, majd felolvasztjuk benne. Az egészet összeforraljuk.



4 Közben megpucoljuk a burgonyát, és a nagy sajtreszelőn lereszeljük. Hozzákeverjük a sót, tojást, lisztet.



5 Jól összekeverjük, hogy egy egységes masszát kapjunk.



6 Kicsit beolajozunk egy tapadásmentes serpenyőt, és kanállal beleteszünk a masszából, amit elsimogatunk. Közepes lángon mindkét oldalán arany barnára sütjük.