



# Szerpenyős tészta



FŐZÉS

1x1



## Hozzávalók:

50 dkg csirkemell filé  
30 dkg apró szemű tészta  
15 dkg gomba  
0,5 liter csirke alaplé

20 dkg feta sajt  
15 dkg trappista sajt  
2 db sárgarépa  
1 db vöröshagyma

4 gerezd fokhagyma  
1 doboz aprított paradicsom  
3 evőkanál olaj  
1 kávéskanál koriander

1 kávéskanál pirospaprika  
1 kávéskanál őrölt bors  
½ kávéskanál cayenne bors  
1 kávéskanál só

## Elkészítés:



1 A vöröshagymát apróra vágjuk, és az olajon megpirítjuk, hozzáteesszük az apróra vágott csirkemellet. Megvárjuk, míg kifehéredik, és kicsit lepirul. Ráakjuk a felkockázott sárgarépát, és a fűszereket.



2 Néhány percig pároljuk, hozzáteesszük az aprított paradicsomot, összeforraljuk, adunk hozzá az alapléből.



3 Rátesszük a nyers tésztát, a felszeletelt gombát, és annyi alap lével öntjük fel, hogy ellepje.



4 Rámorzsoljuk a feta sajtot, és lefedve kb. 20 percre 180 fokok sütőbe tesszük.



5 Levesszük a fedőt, megszórjuk a reszelt sajttal, ha szükséges még öntünk alá az alapléből, és 200 fokok sütőben megpirítjuk a sajtot a tetején.



40 perc

Egy sütőbe tehető szerpenyő, és a végeredmény egy szaftos, ízletes egytálétel, mely gyorsan az asztalra kerül a család nagy örömére.

Ha van kedved más zöldségekkel is dúsíthatod.