



Céklaimádók csirkéje



Kb. 2,5 óra

Itt szinte minden bordó lesz a céklától, mert a cékla akkor jó, ha sok van belőle. A tükörtojás sárgája krémessé teszi ezt az igazi őszi egytálételt.

Tudom, hosszúnak tűnik a főzési idő, de megéri.

Hozzávalók:

0,5 kg csirkemell filé
3 – 4 db cékla
4 db sárgarépa
2 db fehérrépa

1 db kínai kel
4 – 5 db krumpli
4 db tojás
2 fej vöröshagyma

0,5 dl olaj
2 kávéskanál só
4 – 6 db babérlevél
5 – 6 szem szegfűbors

10 – 15 szem fekete bors
1 mokkáskanál
rozmarying
0,5 l víz

Elkészítés:



1 A hagymát felkockázzuk, és a forró olajra tesszük, üvegesre pirítjuk. Rátesszük a csíkokra vágott csirkemellet, és megvárjuk, míg kifehéredik.



4 Kávédarálással összedaráljuk a feketeborsot, rozmaryingot és a szegfűborsot, és rászórjuk az ételre.



2 Hozzáteesszük a babérlevelet, apró kockákra vágott céklát, és a felkarikázott fehérpápát. Fedő alatt elkezdjük megpárolni.



5 Vékony csíkokra vágjuk a kínai kelt, és azt is hozzákeverjük. Kevés vizet adunk hozzá, és továbbfőzzük.



3 Mikor a cékla már félig puha, rátesszük a sárgarépa karikákat, sózzuk.



6 Az apró kockára vágott krumpli az utolsó a sorban, ezzel is jó alaposan összefőzzük. A tojásokat megsütjük, és a tükörtojásokat a tálaláskor az étel tetejére helyezzük.