



"F?zz az egészségedért" 10. recept - Mustáros,sajtos csirkecomb

2009 augusztus 13. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Egy finom és gyors étel, egy kicsit bizarr, de nagyon is finom körettel.

Mustáros,sajtos csirkecomb,sajtos,chilis sült sárgabarackkal

- 4 db egész csirkecomb, kettévágva
- 1 nagy tejföl
- 1 ek mustár
- 1 ek só
- bors ízlés szerint
- 3 gerezd passzírozott fokhagyma
- 1 dl olaj
- 5 dk vaj
- 20 dk sajt



Mustáros,sajtos csirkecomb,sajtos,chilis sült sárgabarackkal

A tejfölt,a mustárt,sót,borsot,fokhagymát,olajat összekeverjük. A csirkecombokat bekenegetjük a vajjal,megmártogatjuk a szószban,és szépen elrendezve egy tepsin,betoljuk a már meleg süt?be. Fólia alatt 50 percig pároljuk,majd azt levéve,megszórjuk a sajttal és ha az általunk kívánt szint elérte,tálalhatunk. Férfem petrezselymes krumplit kért mellé,én viszont{naná!!!}a frissen leszedett barackokat kettévettem,a mag helyére szórtam egy kis chilit,ráhalmoztam egy picit reszelt sajtot,megszórtam egy pinduri sóval és mehetek a még meleg süt?be,de csak addig,amíg a sajt olvadni nem kezdett. Nagyon finom lett,a barack édes,lekváros,izgalmas ellentétben állt a sajtos, chilis keverékkel.

Szerz?: Belly

<http://mollykonyhaja.blogspot.com>

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL  TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyaláizról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló