

Paprikás csirkemell a la Kalla - készítette Kalla Kálmán
mesterszakács



Hozzávalók:

2 tanyasi csirke melle, 2 tanyasi csirke gerince (háta) és nyaka a mártáshoz (a szárnyaikat és combjaikat más étel készítéséhez eltesszük), 1-1 evőkanál csemege Piros Arany és csemege gulyáskrém, 5 evőkanál olaj, 2-3 közepes nagyságú vöröshagyma, 1-2 gerezd fokhagyma (ez el is maradhat), 1 púpozott kiskanál jóféle piros paprika (egy része csípős is lehet), só, 1 erőspaprika esetleg Erős Pista (ez el is maradhat), 1-1 paradicsom és zöldpaprika (tévépaprika), 2-2 dl tejföl és főzőtejszín, 2 evőkanál finomliszt
a tálaláshoz:

2-3 kiskanál jóféle piros paprika
a körethez:
4 adag tojásos galuska

1. A csirkemelleket lebőrözzük, kifilézzük. Az így kapott 4 mellfilét a Piros Arany, a gulyáskrém és 2 evőkanál olaj keverékével jól bedörzsöljük, és letakarva hűtőszekrénybe tesszük.
2. A hagymát és a fokhagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk. A maradék 3 evőkanál olajat egy lábasban kissé megforrósítjuk, és a hagymát közepes lángon aranyárgára pirítjuk rajta. A végén belekeverjük a fokhagymát is, azután a tűzről lehúzzuk, és a piros paprikával meghintjük. Kb. 6 deci vizet öntünk rá, belerakjuk a hátat, a nyakat és a mellcsontokat is. Megsózzuk, az erőspaprikával, a negyedekbe vágott paradicsommal és paprikával ízesítjük. Nagy lángon fölforraljuk, majd kis rést hagyva lefedjük, és ezt a mártás alapot 30-35 percig főzzük.
3. A fűszerezett csirkemelleket egy tepsire rakjuk, és előmelegített sütőben, nagyon kis lánggal, egészen pontosan 80 °C-on, 45 percig sütjük. Akkor jó, ha a maghőmérséklete 69-70 °C.
4. A paprikás léből a csontokat kiszedjük. A tejfölt és a tejszínt a liszttel simára keverjük, a paprikás levet ezzel sűrítjük, 3 percig kevergetve forraljuk. Megkóstoljuk, ha kell, utánaízesítjük, azután finom szűrőn átszűrjük, és melegre tesszük.
5. A sütőből kivett melleket piros paprikával megszórkjuk úgy, hogy a húst vékonyan bevonja

— pont úgy, mint amikor a sütemény tetejére porcukrot szitálunk —, ahhoz, hogy a paprikából mindenhová jusson, egy kicsit megbillentjük a melleket, hogy az oldaluk aljára is kerülhessen paprika.

6. A forró paprikás mártásból a tányérokra merünk, erre tojásos galuskát halmozunk, és az 5-5 szeletre vágott fél melleket, a szeleteket kissé elcsúsztatva egymástól, a tetejére rakjuk. A paprikás mártást díszíthetjük tejfőlletel, és szórhatunk rá apró rombuszokra vágott színes paprikát is.

Jó tanács

- Ha az étel étteremben, a la minute készül, a csirkemellet 160 °C-os sütőben süssük 17 percig.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 15 perc

Egy adag (köret nélkül): 664 kcal

Italajánlat: száraz fehérbor, például Budai Pinot Gris)