

Csirkemellcsíkok szalonnaburokban, burgonyapürével



Hozzávalók:

60 dkg csirkemellfilé, kb. 1 kiskanál só, 1 csapott mokkáskanál őrölt fekete bors, 30 dkg húsos füstölt szalonna, 3 evőkanál olaj a burgonyapüréhez:

1 kg burgonya, só, 6-7 dkg vaj, kb. 2 dl tej

1. A körethez a burgonyát megtisztítjuk, kockákra vágjuk, és annyi enyhén sós vízben, amennyi ellepi, feltesszük főni.
2. A csirkemellet a rostjaira merőlegesen kb. kisujnyi vastagon folszeleteljük, majd ezeket a szeleteket hasonló vastagságú csíkokra vágjuk. Tálba rakjuk, megsózzuk, megborsozzuk. Ezután minden kis csirkecsíkot szalonnaszeletekkel körbetekerünk - általában fél szelet szalonna kell egy csirkecsíkhhoz.
3. A megfőtt burgonyát leszűrjük - levét leves főzéséhez eltehetjük -, majd a vajjal és a tejjel, elektromos habverővel pürévé keverjük. Letakarva melegen tartjuk.
4. Nagy serpenyőben az olajat megforrósítjuk és a szalonnás csirkefalatokat, többször megforgatva, kb. 5 perc alatt megsütjük rajta. Lecsöpögtetve, a burgonyapürével tálaljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag (körettel): 987 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.