



Forrás: Legyen a konyha öröge! Fotó: Balogh Tamás

Hozzávalók:

4 közepes nagyságú fél csirkemellfilé, 2 púpozott evőkanál csemege gulyáskrém, 1 kiskanál csípős gulyáskrém, 16 dkg füstölt sajt, só, 8 vékony szelet (kb. 12 dkg) húsos füstölt szalonna (sliced bacon), 1,2 kg burgonya, 2 közepes vöröshagyma, 30 dkg csiperkegomba, 4-4 húsos zöldpaprika és paradicsom, 4 evőkanál olaj, 1 csapott evőkanál jóféle pirospaprika, 1

mokkáskanál csípős Piros Arany vagy Erős Pista, 2 dl tejföl

1. A mellfilétet lapjában bevágjuk, kihajtjuk, kissé kiverjük, majd a kétféle gulyáskrémmel megkenjük. A sajtot lereszeljük, a húsrá szórjuk, amit ezután feltekerünk. Kívülről enyhén megsózzuk, majd 2-2 szelet szalonnával körbetekerjük. Félrerakjuk a hűtőbe, hogy az íze egy kicsit összeérjen.
2. A körethez a burgonyát héjában, sós vízben megfőzzük, leszűrve hűlni hagyjuk, majd meghámozzuk és fél centi vastag karikákra szeljük.
3. Amíg a krumpli puhul, a hagymát meg a gombát megtisztítjuk, a paprikát kicsumázzuk, a paradicsomok szárát kimetsszük. A hagymát finomra vágjuk és az olajon, közepes lángon 4-5 perc alatt szalmasárgára sütjük. Ezután a cikkekre aprított gombával sütjük ugyanennyi ideig, kevergetve, nehogy leégjen. A paprikát és a paradicsomot 2-2,5 centis kockákra vágjuk, a hagymás gombához adjuk, 5-6 percig együtt pirítjuk-pároljuk. Ezután kb. 1 csapott kiskanál sóval ízesítjük, a pirospaprikával fűszerezük, a paprikakrémmel tüzesítjük. A tejfölt hozzáadjuk, 2-3 percig forraljuk, ezalatt kellően besűrűsödik.
4. A burgonyát egyenletesen egy közepes méretű tepsibe vagy tűzálló tálba terítjük, és a gombás- tejfölös „lecsóval” nyakon öntjük. Az előkészített csirkemelleket a tetejére fektetjük, végül előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 20-25 percig sütjük.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy adag: 945 kcal