

Mátrai borzaska - krumplis bundás hús egyszerűen

A Mátrai borzaska a magyar konyha egyik népszerű fogása, amelyben a hús reszelt burgonyával készült, aranybarnára sült bundát kap. Kívül ropogós, belül szaftos, ezért tökéletes választás egy kiadós ebédhez vagy családi vacsorához. Tejfőllel és reszelt sajttal tálalva az igazi



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 50 perc

Adag: 3

Főétel

HOZZÁVALÓK

6 szelet csirkemell
só
bors
3 gerezd fokhagyma
3 burgonya
2 tojás
3 evőkanál liszt
olaj a sütéshez
175 g tejföl
sajt
liszt

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.06.09

ELKÉSZÍTÉS

1.

A csirkemelleket kiklopoltam, sóztam, borsoztam és lisztbe forgattam.



2.

A krumplikat lereszeltem, kinyomkodtam a levüket. Mehetett hozzá a fokhagyma, 3 ek liszt és a 2 tojás. Sóztam, borsoztam.



3.

A húsokat beleforgattam a burgonyás panírban, és olajban aranybarnára sütöttem a húsok mindkét oldalát.



4.

A kész szeleteket tepsibe helyeztem, a tetejére tejfölt és reszelt sajtot raktam. Sütőben addig sütjük, amíg a sajt rá nem olvad.



5.

Kukoricás rizzsel tálaltam.

