

Baconbe tekert csirkemáj - szaftos, ropogós finomság

A baconbe tekert csirkemáj kívül ropogós, belül pedig omlós és szaftos. A füstös bacon tökéletesen kiegészíti a csirkemáj karakteres ízét, így egy igazán ízletes és laktató fogás készül. Sütőben vagy serpenyőben is elkészíthető, köretként salátával, burgonyával vagy rizzsel is remekül tálalható.



Előkészítés: 5 perc

Elkészítés: 25 perc

Adag: 3

Főétel

HOZZÁVALÓK

500 g csirkemáj
kb. 15-20 szelet bacon

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.06.09

ELKÉSZÍTÉS

1.

A májat megtisztítjuk és baconbe tekerjük egyesével őket. Olajozott tepsibe helyezzük.



2.

180 fokon kb. 25 perc alatt készre sütjük.

