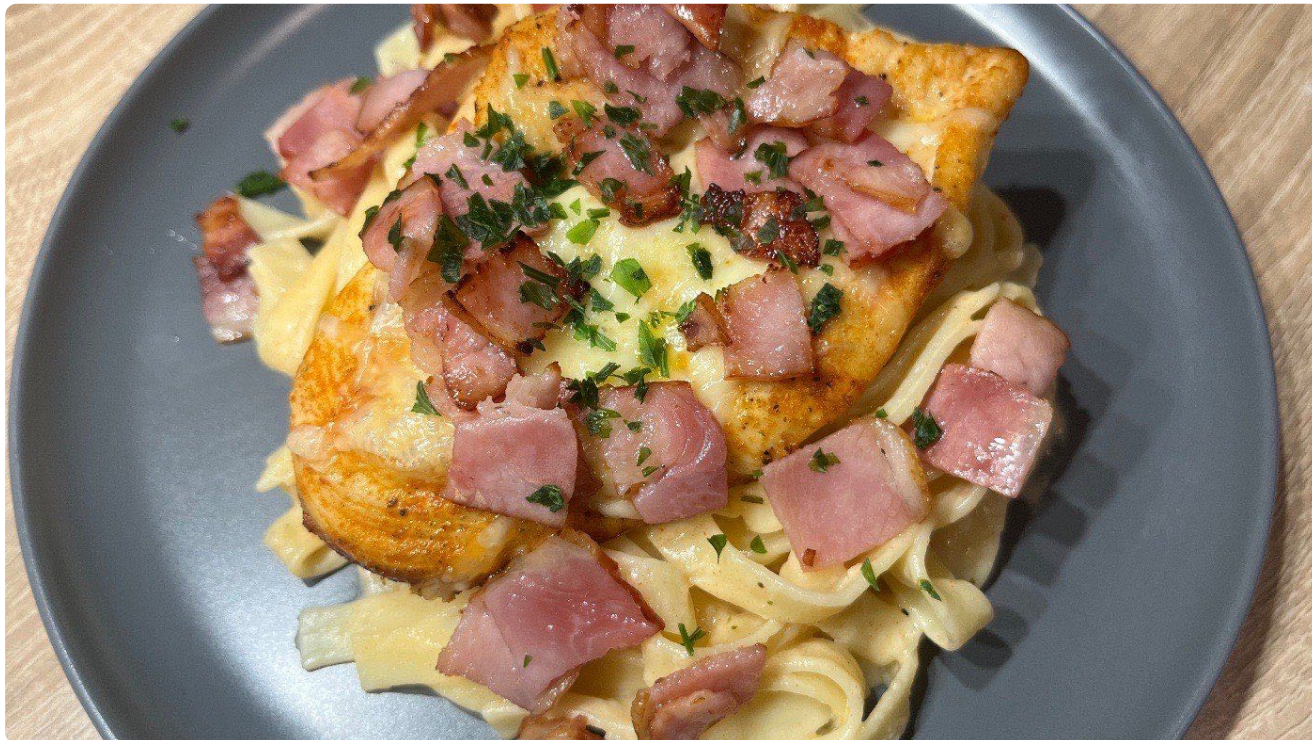


Krémes tészta csirkemellel

Selymes szósz, omlós csirkemell és tökéletesen krémes tészta - gyors, egyszerű és ellenállhatatlan.



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 35 perc

Adag: 2

Főétel

HOZZÁVALÓK

2 gerezd fokhagyma

250 g csirkemell

160 g tészta

80 g sajt

150 ml tej vagy tejszín

100 g szeletelt bacon

Só

Bors

Fokhagymapor

Pirospaprika

Oregánó

ADATOK

Szerző

briguli

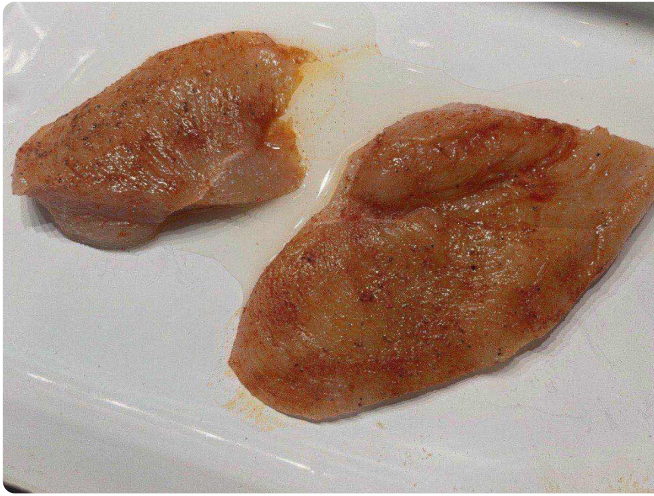
Publikálva

2025.12.08

ELKÉSZÍTÉS

1.

A csirkemelleket fűszerezem sóval, borssal, fokhagymaporral, piros paprikával, majd olajozott tepsiben mehetnek a sütőbe. Közben a tésztát is elkezdem főzni.



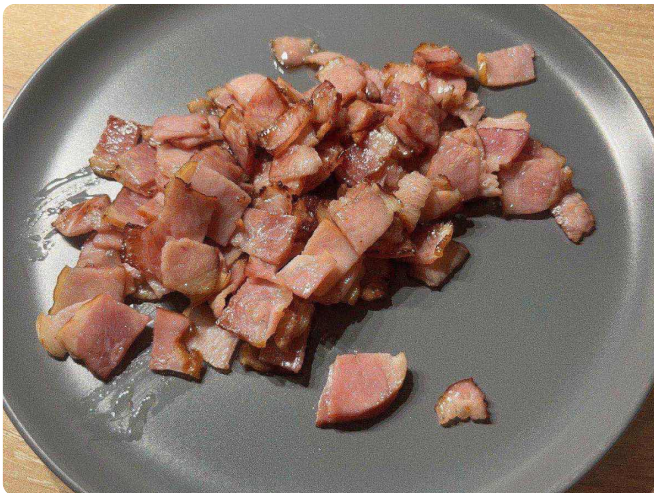
2.

A húst közben megforgatom, majd mehet rá tetszőleges mennyiségű sajt (nálam ezt tartalmazta a 80 g).



3.

A bacon kis kockákra vágom és megpirítom.



4.

Közben elkezdem készíteni a szószt: a zúzott fokhagymát megpirítom, mehet rá a tej vagy tejszín és fűszerezem sóval, borssal, fokhagymaporral, pirospaprikával és oregánóval. Végül hozzáadom a maradék sajtot, hogy egy krémesebb állagot kapjak. Ha szükséges, adhatunk hozzá még a tészta vizéből is.



5.

A húst kivesszük a sütőből, a szószunkhoz pedig hozzáadjuk a tésztát.



6.

Baconnel megszórva tálaljuk.

