

Mézes-mustáros csirke burgonyapürével

Szaftos csirkemell mézes-mustáros szószban, krémes burgonyapürével tálalva - egyszerű, mégis különleges főétel.



Előkészítés: 20 perc

Elkészítés: 40 perc

Adag: 4

Főétel

HOZZÁVALÓK

500 g csirkemell
750 g burgonya
50 g vaj
100 ml tej
4 ek méz
4 ek mustár
3 gerezd fokhagyma
2 ek olívaolaj
Liszt
Só
Bors

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.03.04

ELKÉSZÍTÉS

1.

A burgonyát megfőztem majd még melegen hozzáadtam a vajat.



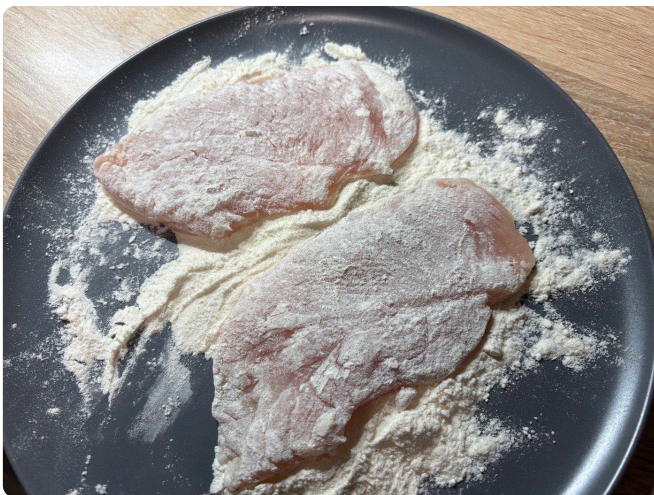
2.

Törővel kicsit összenyomtam, majd jöhetett hozzá a tej, fűszereztem sóval és borssal. Krémesre kevertem.



3.

A csirkemelleket vékony szeletekre vágtam, sóztam, borsóztam majd lisztbe forgattam.



4.

Elkészítettem a mázat: méz, mustár, fokhagyma, olívaolaj, só és bors.



5.

A csirkemelleket kevés olajon picit elősütöttem, majd hozzáöntöttem a mézes mázat és készre sütöttem.



6.

Jó étvágyat!

