

## Búbos csirkemell



### Hozzávalók:

- 600 g szeletelt csirkemell
- só, bors,(füstölt) pirospaprika
- 100 g paradicsom
- 3 főtt TOJÁS
- egy nagy csokor petrezselyemzöld
- reszelt sajt
- kb 2-3 ek majonéz
- 2 gerezd fokhagyma
- 2 szál zöldhagyma vagy 1 fej vöröshagyma

### Elkészítése:

A csirkemellet kissé kiklopfoljuk, majd sózzuk, borsozzuk és paprikával megszórjuk mindkét oldalát, majd egy tepsibe sorakoztatjuk.

A sajtot lereszeljük. A hagymát és a paradicsomot apróra vágjuk a petrezselyemmel együtt, majd a tojásokat lereszeljük.

A hagymát, paradicsomot, petrezselymet, a fokhagymát és a tojásokat összekeverjük a majonézzel, majd a reszelt sajtból egy maréknyit belekeverünk.

A tojásos keveréket elosztjuk a hússzeleteken, majd 200 fokos sütőben kb 30 percig sütjük.

Fenti recept alapján a Főzőklub keretein belül elkészítette: Cselenyák Tímea





[https://receptneked.hu/szarnyas/csirke/csirkemell/bubos-csirkemell-3/?fbclid=IwAR3QZm7fyPDEfgkA0MSyU3Z\\_FgLaCt20BmV5F9DM0H7jXl4Vy\\_WYT8P8YaM](https://receptneked.hu/szarnyas/csirke/csirkemell/bubos-csirkemell-3/?fbclid=IwAR3QZm7fyPDEfgkA0MSyU3Z_FgLaCt20BmV5F9DM0H7jXl4Vy_WYT8P8YaM)