

Tejfölös bundában sült csirkemell

ELKÉSZÍTETTE: Cselenyák Tímea, Nyírkáta
Főzőklub

Hozzávalók:

1 kg csirkemell
só
bors
szárnyas fűszerkeverék
1 nagy pohár tejföl
2 tojás
8 ek. liszt
10 dkg reszelt sajt

Elkészítés:

1. A csirkemellet felszeleteljük majd kiklopfoljuk. Fűszerezzük és kicsit állni hagyjuk.
2. A lisztbe megforgatott csirkemellet egy tepsi aljára fektetjük.
3. A megmaradt lisztet a tejjel, a tojásokkal és a nagy pohár tejjel csomómentesre keverjük.
4. Ráöntjük a csirkemellre majd elosztatjuk rajta.
5. Alufóliával letakarjuk és 190 °C-on 35 percig sütjük.
6. Kivesszük a reszelt sajttal megszórjuk majd további 5- 10 percig sütjük.



