Baconba göngyölt csirkecomb filé, édesburgonyás gratin

2	90	4
Nehézség	Perc	fő

Allergének:

Hozzávalók

csirke
- 1 kg csirkecomb filé
- 250 g bacon szalonna
- 100 ml olaj
- só
- szárnyas fűszer
- friss kakukkfű

édesburgonyás gratin
- 600 g burgonya
- 250 g édesburgonya
- 300 ml tejszín
- 60 g étkezési keményítő
- 3 db tojás
- 20 g teavaj
- só
- őrölt fekete bors

capri mártás
- 30 g paradicsompüré
- 20 g liszt
- 100 ml tejszín
- 30 g capri bogyó
- 150 ml alaplé
- 10 g teavaj
- sült hús szaft

1. A csirkecombokat kevés olajjal és a fűszerekkel, kakukkfűvel pácoljuk, lehetőség szerint hűtőben pihentetjük, addig előkészítjük a köretet.
2. A megtisztított burgonyákat uborka gyaluval vékonyra szeleteljük. A tojásokat, a tejszínt, a fűszereket, keményítőt egy tálban jól elkeverjük, beletesszük a szeletelt burgonyákat, jól átforgatjuk, aztán kivajazott, tűzálló tálba egyenletesen elhelyezzük. 150 fokos sütőben kb 40 perc alatt készre sütjük.
3. A bacon szalonna szeleteket egymás mellé tesszük, a hűtőből kivett csirkecomb filéket ráhelyezzük, feltekerjük, henger alakúra formázzuk. Olajozott sütőfóliába szorosan feltekerjük. 160 fokos sütőben, kb 40 perc alatt sütjük. Ha megpuhult, levesszük a fóliát és pár perc alatt 200 fokos sütőben pirítjuk.
4. A szaftot egy serpenyőben jól felhevítjük, beletesszük a paradicsompürét és tovább pirítjuk. Megszórjuk a lisztel, azzal is pirítjuk. Felengedjük az alaplével, és kiforraljuk, hozzáadjuk a kapribogyót és tejszínnel dúsítjuk ha szükséges, után ízesítjük. Vaj darabkákat teszünk a tetejére ettől selymesebb lesz a mártás.

Google Play
App Store