



Tálalás: **2 főre**



Előkészítés: **10 perc**



Elkészítés: **45 perc**



Rákóczi Feri

ASZALT SZILVÁVAL ÉS ROQUEFORTTAL TÖLTÖTT, BACONBA TEKERT CSIRKE

Ha idén is sanszos, hogy az ünnepi családi országjárás egyik 12 fős állomása a ti kis otthonotokban lesz, de ti is alig pár órával a többiek érkezése előtt estek majd haza a világ másik végéből, akkor ennél a csirkénél jobbat keresve sem találhattok. Elkészíthetitek akár pestos aszalt paradicsom töltelékkel, prosciuttoba tekerve is, de Feri most az aszalt szilvás, roquefortos, baconös változatot hozta el nektek. Nem csak gyors, de elképesztően finom is!

HOZZÁVALÓK

2 db csirkemell
1 marék aszalt szilva
15 dkg roquefort
200 g bacon

2 evőkanál olaj
Só, bors
1 kg főznievaló krumpli,
tehát C jelű
300 g vaj

langyos tej
tejszín
1 csipet só
1 csipet szerecsendió
1 csokor petrezselyem

ALLERGÉN

szerecsendió

ALLERGÉNEK

laktóz

1

Félbevágjuk a csirkemelleket úgy, hogy a két fél egy kis batyut képezzen, és közben feltesszük a krumplit főzni.



2

Egyenként megtöltjük a batyukat az aszaltszilvával és a roqueforttal.



3

Sózzuk, borsozzuk a húsokat.



Betekerjük baconbe.

4



5

A megtöltött, betekert melleket belefektetjük egy tepsibe és meglocsoljuk őket olajjal.



6

185 fokra előmelegített sütőben 35-40 perc alatt megsütjük őket. A bacon akkor jó, ha jó ropogósra sült.



7

Az elkészült főtt krumplit átnyomjuk egy krumplinyomón.



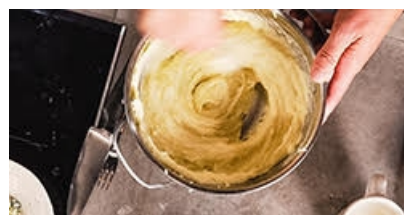
8

Hozzáadjuk a vajat és a tejszínt.



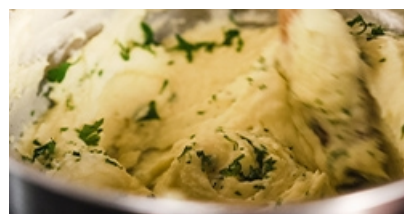
9

Majd krémesre keverjük a pürét.



10

Utolsó lépésként megszórjuk szerecsendióval és hozzáadjuk a finomra vágott petrezselyemet.



Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!



Auchan