



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **40 perc**



Elkészítés: **40 perc**



Kohári Éva

GLUTÉNMENTES TEJSZÍNES CSIRKEMELLES, KELKÁPOSZTÁS PITE

A tejszínes csirkemell talán az ételek közül az egyik leggyorsabban elkészíthető, számtalan módon variálható a fűszerezése. Ha kicsit többet készítünk, nyugodtan tegyük a fagyasztóba, mert felolvasztás után ugyanolyan, mint frissen. De ha nem szeretnénk tárolni, készítsünk belőle egy klassz pitét. Megmaradt egy fél fej kelkáposztám, amit szerettem volna elhasználni, így a maradék tejszínes csirke, a maradék kelkáposzta együtt született újjá egy fenséges pitében.

HOZZÁVALÓK A TEJSZÍNES CSIRKEMELLHEZ

1 db Auchan csirkemell filé
1 db vöröshagyma
2 gerezd fokhagyma
2 evőkanál Auchan étolaj

ízlés szerint Auchan mustár
200 ml Auchan bio rizstejszín
ízlés szerint só
ízlés szerint frissen őrölt feketebors

HOZZÁVALÓK A PITE TÉSztÁHOZ

160 g It's us miklos universal mix liszt
80 g Auchan margarin
1 db „M-es” méretű Auchan tojás
15 g hideg víz
6 g só

HOZZÁVALÓK AZ ÖSSZEÁLLÍTÁSHOZ

½ fej kelkáposzta
200 ml Auchan bio rizstejszín
ízlés szerint reszelt sajt (növényi)
4 db „M-es” méretű Auchan tojás
1 nagy csipet só
ALLERGÉNEK

- 1 A csirkemellet vágjuk vékony csíkokra vagy kockázzuk fel. A vöröshagymát vágjuk apró kockákra és kevés olajon dinszteljük meg. Adjuk a hagymához a húst, a zúzott fokhagymát és süssük pár perc alatt a húst puhára.
- 2 Adjuk hozzá a mustárt, öntsük fel tejszínnel, sózzuk, borsozzuk és forraljuk folyamatos kevergetés mellett 1-2 percet.
- 3 A pite tésztához egy keverőtálban a lisztet, a sőt morzsoljuk el a margarinnal, adjuk hozzá a tojást és a vizet, majd gyúrjunk rugalmas, egynemű tésztát.
- 4 A tésztával béleljünk ki egy 24 cm-es pite formát.
- 5 A kelkáposztát daraboljuk rusztikus kockákra, szórjuk a tészta tetejére. Erre helyezzük a tejszínes húst.
- 6 200 ml tejszint keverjük össze lazán 1 db tojással, ezt sózzuk meg és öntsük a pite tetejére.

7

180 fokra előmelegített sütőben süssük a pitét 20 percet.

8

Vegyük ki a sütőből a pitét, szórjuk meg reszelt sajttal, üssünk rá 3 db tojást és tegyük vissza a sütőbe.

9

Süssük egészen addig, míg a tojások megsülnek a pite tetején.



**Töltse le további receptjeinket
az [auchan.hu/receptek](https://www.auchan.hu/receptek) oldalról!**

