Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **20 perc**

Elkészítés: **40 perc**

Havas Dóra

HÉJÁBAN SÜLT ÉDESBURGONYA FŰSZERES CSIRKERAGUVAL

Vannak receptek, amikben annyiféle íz találkozik, hogy minden falatnál újabb és újabb árnyalataiban ismerjük meg a fantasztikus fűszerkombinációval készült hozzávalókat. Ez a recept is pont ilyen, és ami legjobb, hogy egészen egyszerű alapanyagokból készül, méghozzá elég gyorsan ahhoz, hogy bármikor összedobjuk.

HOZZÁVALÓK

4 db édesburgonya
2 evőkanál olívaolaj
1 nagy fej vöröshagyma
2 gerezd fokhagyma
Fél kg csirkemell filé
3 db színes paprika (kaliforniai)
125 g cheddar sajt
2 db lime
1 csokor petrezselyem vagy koriander
2 teáskanál őrölt paprika
1 teáskanál szárított oregánó
Fél teáskanál őrölt római kömény
Fél teáskanál fokhagymapor
Negyed teáskanál csilipehely

ALLERGÉNEK

1. Az édesburgonyákat megmossuk, szárazra töröljük, bedörzsöljük olívaolajjal és megszórjuk sóval.
2. 200 fokra előmelegített sütőbe tesszük egy hőálló tálba rendezve. Kb. 30 percig sütjük, amíg átsül, majd a sütőből kivéve hagyjuk langyosra hűlni.
3. A töltelékhez a maradék olajat egy serpenyőbe öntjük, és puhára pirítjuk rajta a finomra vágott hagymát.
4. Hozzáadjuk a falatnyi darabokra vágott húst és a finomra aprított fokhagymát.
5. Lepirítjuk majd puhára főzzük a húst.
6. A fűszereket összekeverjük és a feldarabolt paprikával együtt a hús mellé tesszük a serpenyőbe, és jól összekeverjük.
7. 5 percig pirítjuk kevergetve, amíg a paprikák kissé összeesnek.

Az édesburgonyákat kettévágjuk, ügyelve, hogy ne essenek szét. A húsos tölteléket elosztjuk a 4 édesburgonya között,

8 megszórjuk sajttal, és visszatesszük a sütőbe 10 percre, amíg a sajt megolvad.

9 A sütőből kivéve megszórjuk korianderrel, lime szeleteket és esetleg egy kevés tejfölt adunk mellé. Azonnal fogyasztjuk.

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

Auchan