



Tálalás: **2 főre**



Előkészítés:



Elkészítés:



Okos Tímea Kitti

LIMEOS-BAZSALIKOMOS CSIRKEMELL BARACKOS SALSÁVAL

Az első hallásra sokszor picit furcsa párosok (mint a barack-lilahagyma-paradicsom vagy dinnye-feta-uborka, esetleg a sárgadinnye-sonka vagy netán a körte-kecskesajt) igazi ízelményt jelentenek, megmutatva, hogy a komplett és tartalmas étkezésekhez nem nagy mennyiségekre, hanem 1-2 minőségi, természetes alapanyag izgalmas kombinációjára (na meg kreatív ötletekre és bátor fűszerezésre) van szükség. Igazi nyári ételek a gyümölcsökkel felturbózott főfogások, szóval, ha valamikor, hát ezekben a hónapokban érdemes bátran kísérletezni velük; garantált siker kicsiknél és nagyoknál egyaránt.

HOZZÁVALÓK

csirkemell
aprított barack
limelé

méz
lilahagyma
paradicsom
Só, bors
bazsalikom

olívaolaj
fokhagyma
bazsalikom
Só, bors, chili

méz
limelé
olívaolaj
madársaláta csomag

ALLERGÉNEK

- 1 A csirkét a hozzávalókkal pácoljuk: só, bors, olívaolaj, fokhagyma, méz, limelé, bazsalikom
- 2 1-3 órára hűtőbe tesszük.
- 3 Előmelegített sütőben 190-200 fokon 20 perc alatt megsütjük.
- 4 A salsához az aprított barackot a többi hozzávalóval összeforgatjuk: só, bors, lilahagyma, paradicsom, olívaolaj, méz, limelé
- 5 A kész csirkemelleket salsával és madársalátával tálaljuk.



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



auchan