

## Húsvét után: Húsvéti aprópecsenye

2011 április 27. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Egészen újszer? felfogása a húsvéti sonkának, illetve a maradék húsvéti sonka elálcázásának! Ha a vendégségben is ezzel kínált bennünket mindenki, s?t ha mi is ezzel vártuk a locsolókat, akkor egyszer?en új köntösbe öltöztetjük, s elvarázsoljuk vele a családot.

*Hozzávalók:*

- 50 dkg csirkemell (vagy comb kicsontozva, vagy pulykamell)
- 30 dkg f?tt, füstölt sonka
- 1 csokor újhagyma
- 2 ek. olaj
- 40 dkg konzerv ?szibarack
- só, bors

*A mártáshoz:*

- 3 dl tejszín
- 1 dl tejföl
- 2-3 ek. tejszínes (vagy almás!) torma
- 1 púpos ek. ételkeményít?



A sonkát 1x1 cm-es kockákra vágjuk, és 2 ek. olajon kevergetve színesre-illatosra sütjük. Sz?r?lapáttal tányérra szedjük, félretesszük.

Az újhagymát karikákra vágjuk, és a serpeny?ben maradt jóíz? olajon megfonnyasztjuk. A csirkemellet kis kockára vágjuk, és a hagymára dobjuk. Néhány perc alatt puhára pároljuk. Hozzáadjuk a sült sonkakockákat, valamint a vékony szeletekre darabolt ?szibarackot is. Percek alatt összeforrósítjuk az egészet. Sóval, borssal ízesítjük.

A mártáshoz picit hideg vízzel csomómentesre keverjük a keményít?t, majd hozzáöntjük a tejszínt, a tejfölt, a tormát, és az ?szibarackos-sonkás húshoz csurgatjuk, és szelíd t?zön kiforraljuk.

F?tt tésztával vagy párolt rizzsel tálaljuk.

Ihlet. Stahl Judit

Szerz?: 5PL *További receptek, információk itt találhatóak:*

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>



Ajánló