

Sajtos-tejszínes csirkecombok sült burgonyával

Ez is a gyerekek egyik nagy kedvence. Kicsit furcsa, hogy sült burgonyát ajánlok hozzá, de biztosan tudom, hogy a sajtos-tejszínes saftba tunkolt sült krumplinál nincs is egyszerűbb dolog egy családi étkezéskor. Ebédnek és vacsorának is kiváló.

SZEMÉLY 6 főre	Előkészítés 10 perc	FŐZÉS 35-40 perc
--------------------------	-------------------------------	----------------------------

HOZZÁVALÓK:

- 1,5 kg csirkecomb (lehet csak alsó vagy csak felső, akár vegyesen is, csontos vagy csont nélküli)
- 3 evőkanál növényi olaj
- Só
- Frissen őrölt bors
- 500 ml víz
- 200 g trappista sajt
- 500 ml tejszín

TÁLALÁSHOZ:

- Sült burgonya

ELKÉSZÍTÉS:

1. Egy forró serpenyőbe öntsük bele az olajat és a csirkecombok mindkét oldalát pirítsuk át rajta.
2. Ízesítsük a húst sóval, borssal.
3. Öntsük fel vízzel.
4. Fedő alatt főzzük puhára.
5. Öntsük bele a tejszínt és forraljuk fel újra.
6. A végén szórjuk bele a sajtot is.
7. Tálaljuk sült burgonyával.

Tipp:

- A növényi olaj helyett használhatunk kacsazsírt is. Még különlegesebb ízű lesz az étel.
- A trappista sajtot helyettesíthetjük Grana Padano sajttal is. Így egy újabb ételt kapunk. :-)