

## Krumplis csirkemell

### Hozzávalók:

1 csirkemell  
5 db közepes nagyságú  
krumpli  
3 db tojás  
Ízlés szerint só, bors  
Ételízesítő  
Olaj a sütéshez  
A tálaláshoz tejföl és  
reszelt sajt  
Köret párolt rizs



### Elkészítés:

A csirkemellet szeletekre vágjuk, besózzuk.  
A krumplikat meghámozzuk, és citromhéjreszelőn lereszeljük, a levéből jól kinyomkodjuk. Az egész tojásokat, sót, borsot, ételízesítőt hozzáadjuk. A mellszeleteket lisztbe, majd a krumplis keverékbe forgatjuk. Az olajt megforrósítjuk, és belerakjuk a húsokat. Szép halvány színűre sütjük. A kisült mellszeletekre tejfölt és reszelt sajtot teszünk, a sütőben átforrósítjuk. (mikróban is lehet) Párolt rizst készítünk köretnek.