



Fügével töltött csirkemell meleg vöröskáposzta-salátával

⌚ 60–75 Perc 

Elkészítés

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A csirkemellhez

3 db	Bőrös csirkemell
8 ek.	Kenyérkocka
3 db	Bio tojás
250 ml	Tej
2 db	Száritott füge
120 g	Vaj
1 ek.	♦ Petrezselyem, szeletelt
1 tk.	♦ Ánizs, egész
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű

A vöröskáposzta-salátához

1 fej	Vöröskáposzta
2 ek.	Kristálycukor
3 ek.	Fehér balzsamecet
0.5 tk.	♦ Birdseye Chili
1 tk.	♦ Curry
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
	Növényi olaj

- 1 Keverjük össze a kenyérkockákat a tejjel és a tojással, adjuk hozzá a petrezselymet és az ánizst, majd sózzuk meg.
- 2 Aprítsuk fel a fügét, és keverjük bele. Enyhén krémes masszát kell kapnunk. Szükség esetén adjunk hozzá még egy kis tejet.
- 3 Töltsük a keveréket egy habzsákba.
- 4 Egy késsel vágjunk egy hosszúkás zsebet a csirkemell közepébe, és óvatosan töltsük meg a töltelékkel.
- 5 Egy serpenyőben a bőrös felével lefelé süssük aranybarnára a csirkemellet.
- 6 170 °C-ra előmelegített sütőben süssük 20 percig a csirkemellet a bőrös felével felfelé.
- 7 A reszelt káposztát pároljuk meg egy serpenyőben olajon, majd adjuk hozzá a kristálycukrot, a chilit, a curryt és az ecetet.
- 8 Pároljuk addig, amíg a káposzta még roppanós marad. Végül ízesítsük sóval.
- 9 Egy serpenyőben melegítsük fel a vajat, amíg megbarnul és dióra emlékeztető illata lesz. Gyakran kevergessük, nehogy leégjen.
- 10 Tálalás előtt szeleteljük fel a csirkemellet, rendezzük el a vöröskáposzta-salátán, és locsoljuk meg egy kevés barna vajjal.

