



Bébicsirke-mint a mesében

- szalonnaköntösben,„fantasztikus zöldségágyon,„krokettel és hercegnő burgonyával -

Hozzávalók:

- 6 db bébicsirke
- 1 cs húsos szalonna
- 2 db sárga kaliforniai paprika
- 2 db piros kaliforniai paprika
- 3 db cukkíni
- 3-4 db bébicékla
- 1 db édesburgonya
- 1 szál póréhagyma
- 2 kg burgonya-köretnek
- só, bors,„majoranna,„
- 2 kanál méz
- 5 dkg vaj
- 1 doboz bébirépa
- 1 doboz bébi kukorica



Elkészítés:

A bébicsirkéket fűszerezzük kívül-belül, sütőtepsibe rakjuk, szalonnával burkoljuk, majd az összevágott zöldséget melléteve száraz fehérborral locsolva fólia alatt pároljuk 180 °C-on .A fóliát levesszük, ellenőrizzük,„hogy puha-e,„és ha igen 200-220 °C-on mosolygósra pirítjuk

Köret: megvasztjuk a vaját,„beletesszük a mézet karamellizáljuk és átforgatjuk benne a bébi sárgarépat és a bébi kukoricát,„tetszés szerint ízesítjük.

Hercegnő burgonya: megfőtt burgonyát áttörjük,„vaját,sót, fehérborsot,„szerecsendiót adunk, habosra keverjük, majd ketté választjuk.Egyik felét habzsákba téve kis formákat készítünk egy tepsibe, majd grillezővel pirosra sütjük , -a másik felét formázzuk ésbő olajban kisütjük (krokett)

