



## Illatos csirkeragu túrógaluskával (Hozzávalók 4 személyre)

- 60 dkg csirkemell
- 30 dkg dióbél
- 3 db színes kaliforniai paprika
- 1,5 dl szójaszósz
- 3 evőkanál chilimártás
- 5 evőkanál konyak
- 1 fej lilahagyma
- 1 db kis gyömbér
- 1-2 gerezd fokhagyma
- 1 csokor zeller zöld
- 1 csokor petrezselyem
- 1 dl olaj
- só
- bors
- 35 dkg túró
- 2 db tojás
- 15 dkg rétesliszt
- 10 dkg finomliszt
- 1 csokor kapor

A kétfajta lisztet összedolgozzuk a túróval, a tojásokkal, sóval, borssal és finomra vágott friss kaporral. A masszát kiszaggatjuk, bő, sós, olajos, forrásban lévő vízbe. 15 perc alatt kifőzzük a galuskákat.

A csirkemellet felkockázzuk, sózzuk, borsozzuk, és meglocsoljuk szójaszósszal, chilimártással és konyakkal. Néhány percig ebben a páclében hagyjuk állni. Egy serpenyőben pár csepp olajon megpirítjuk a finomra vágott lilahagymát. Sózzuk, majd rátesszük a pácolt csirkedarabokat, és fehéredésig pirítjuk. A kaliforniai paprikákat felcsíkozzuk, és a piruló húshoz adjuk. Sózzuk, borsozzuk, és zeller zölddel fűszerezzük.

Mikor minden lé elpárolgott a ragu alól, felöntjük a páclével, és adunk hozzá durvára morzszolt dióbelet, zúzott fokhagymát, reszelt gyömbért, valamint finomra vágott petrezselymet. Alaposan átkeverjük, majd tálalhatjuk is. A túrógaluskákat egy tányérra helyezzük, és rámerjük a ragut.