



Paradicsomos, mozzarella csirkemell tócsnival, körtepálinkás mártással

Hozzávalók:

- 80 dkg csirkemell
- 1 csomag bazsalikom
- 4 db paradicsom
- 25 dkg mozzarella sajt
- 60 dkg reszelt burgonya
- 2 gerezd fokhagyma
- 2 tojás
- 2 dl tejszín
- 10 dkg vaj
- 1 dl tej
- só, bors, liszt
- $\frac{1}{2}$ dl körtepálinka

Elkészítés:

A húsokat felszeleteljük, fűszerezzük, és rostosra megsütjük. Apróra vágott bazsalikkal megszórjuk, vékony szeletekre vágott paradicsommal és mozzarella sajttal rétegezve sütőben átsütjük. A reszelt burgonyát zúzott fokhagymával, sóval, borssal, tojással, liszttel sűrű masszává keverjük és kevés olajban lepénykéket sütünk belőle. A maradék bazsalikomot vajon felhevítjük, tejjel, tejszínnel dúsítjuk, sózzuk, és a végén a pálinkával ízesítjük.

