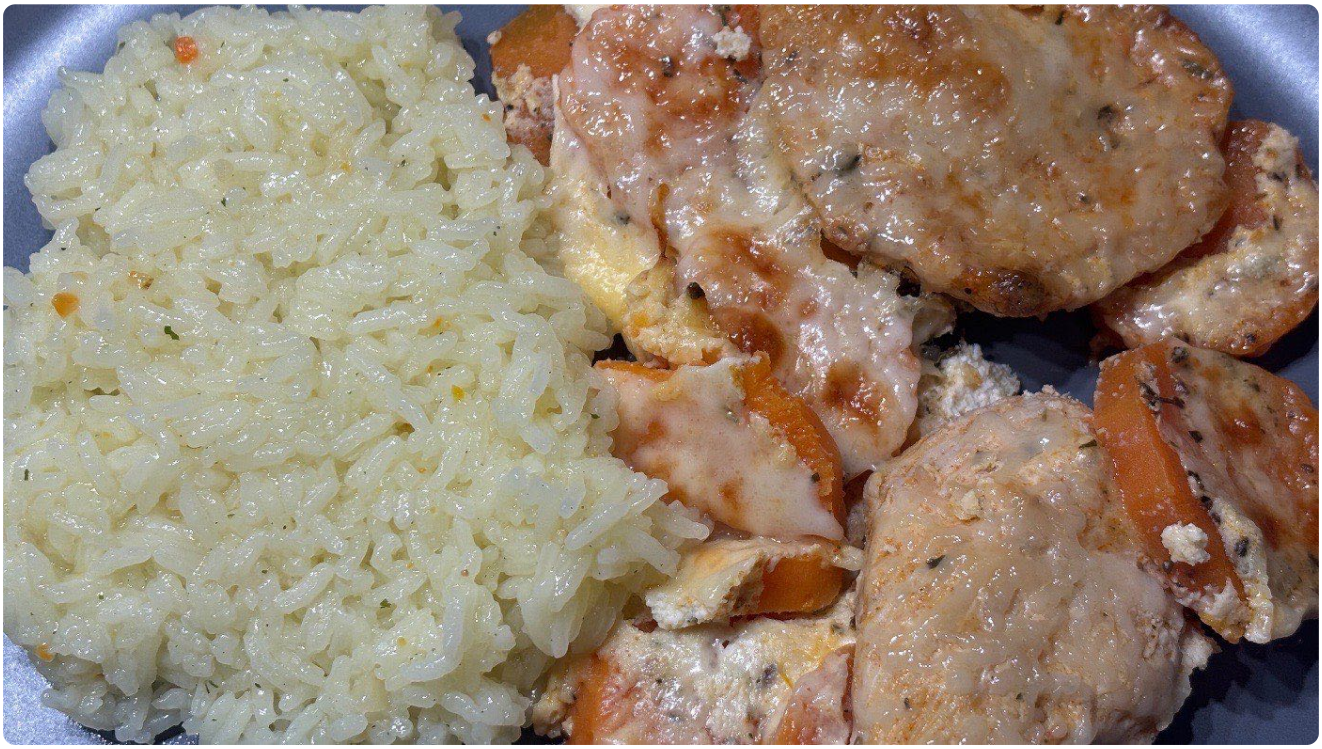
Sajtos-tejfölös csirkés rakott édesburgonya - krémes, laktató egytálétel

Rétegezett, fűszeres édesburgonya omlós csirkemellel, krémes tejföllel és olvadt sajttal sütve. Egyszerű, mégis igazán ízletes ebéd az egész családnak.



Előkészítés: 10 perc | Elkészítés: 40 perc | Adag: 3 | Egytálétel

HOZZÁVALÓK

- 500 g édesburgonya
- 500 g csirkemell
- 150 g tejföl
- 1 tojás
- 100 g reszelt sajt
- 1 gerezd fokhagyma
- só
- bors
- pirospaprika
- oregánó
- csirkefűszer
- olaj

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.11.09

ELKÉSZÍTÉS

1.

A burgonyákat meghámozzuk, és puhára főzzük. Ezután mehet felszeletelve és fűszerezve egy tepsibe.



2.

A csirkemellet vékony szeletekre vágtam. Egy tálban pár kanál olajhoz hozzáadunk sót, borsot, pirospaprikát, oregánót, csirkefűszert és a gerezd fokhagymát. Beleforgatjuk a csirkét és picit állni hagyjuk majd serpenyőben picit megpirítjuk.



3.

A burgonyára ráhelyezzük a csirkemelleket.



4.

A tejfölt összekeverjük a tojással, megsózzuk, borsozzuk és megkenjük vele a húsokat. Megszórjuk reszelt sajttal és sütőben aranybarnára sütjük kb. 180 fokon.

