

## Medvehagymás csirkemell

*Brevics Lászlóné Anci receptgyűjteményéből*

Nyersanyag 4 személyre:

- medvehagyma 15 dkg
- csirkemellfilé 80 dkg
- só 2 tk
- ö. bors 1 tk
- fűszerpaprika 2 tk
- bacon szeletelt szalonna
- tojás 3 db
- liszt 10 dkg
- füstölt sajt 20 dkg

A mellfilét előkészítjük, besózzuk. A sajtot lereszeljük. A sütőformát kibéleljük a baconnal, úgy hogy kissé fedjék egymást. Ezután a filétet lisztbe mártjuk, majd a felvert tojásba, amelybe a fűszerpaprikát tettük. Meghintjük apróra vágott medvehagymával, reszelt sajttal, ezt egymás után ismételjük. A végén ráhajtjuk a szalonnát betojásozzuk, meghintjük sajttal és 200 C°-on sütjük. Párolt rizszel, sült burgonyával tálaljuk.