

Kukoricás csirkemellcsíkok

Hozzávalók:

- 40 dkg csirkemellfilé
- 20 dkg pennetészta
- 8 gerezd fokhagyma
- 10 dkg krémsajt
- 10 dkg csemegekukorica
- 2 dl tejföl
- 1 dl főzőtejszín
- őrölt fekete bors
- babérlevél
- étolaj
- só
- petrezselyem
- bazsalikom
- szerecsendió

Elkészítés:

A húst csíkokra vágjuk. Egy felhevített serpenyőben kevés olajon fehéredésig pirítjuk.

Közben a fokhagymát felkarikázzuk és hozzákeverjük a húshoz.

Ízesítjük babérlevéllel, sóval, őrölt fekete borssal, szerecsendióval, bazsalikkal és finomra vágott petrezselyemzölddel.

Ha a hús megpuhult, hozzáadjuk a tejfölt, a tejszínt és a krémsajtot.

A végén belekeverjük a kukoricakonzervet, és készre főzzük.

A pennetésztát sós, lobogó forró vízben kifőzzük, leszűrjük, és a raguval együtt tálaljuk.

Séfünk tippje: Parmezán sajttal is megszórhatjuk.