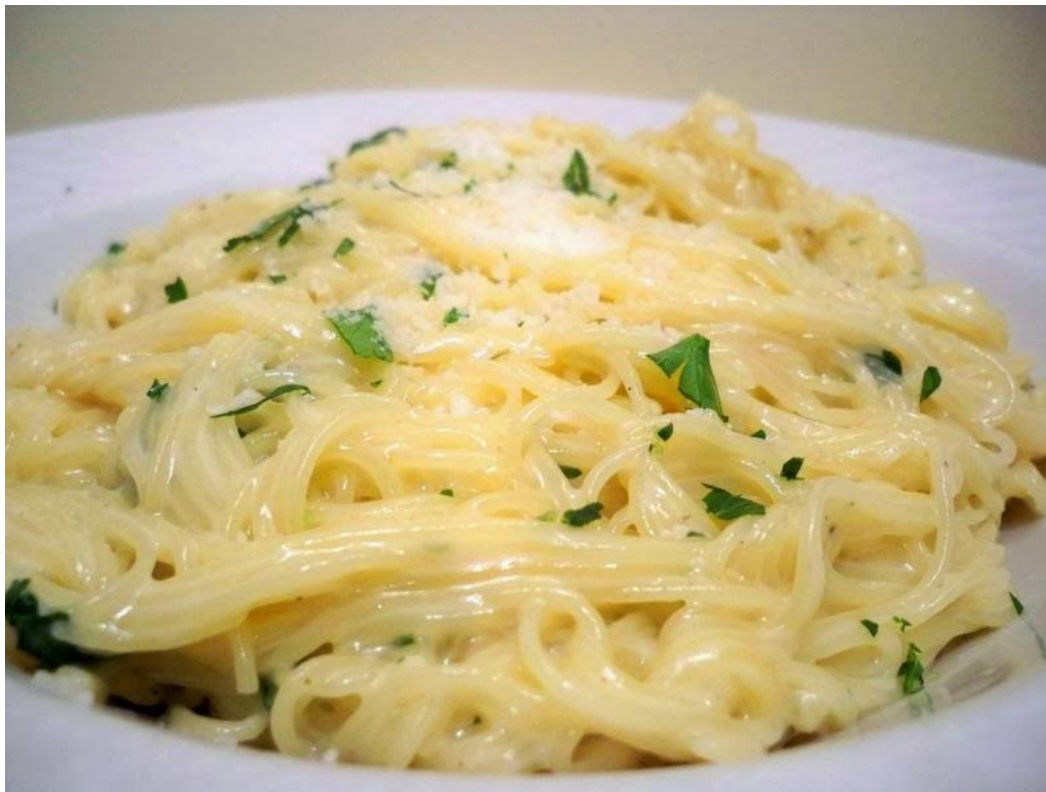


SAJTSZÓSZOS CSIRKE



Hozzávalók:

- 1 csirkemell
- Hagyma
- 1 tk. vaj
- 1tk. olaj
- Étélezesítő
- 1 főzőtejszín (2dl)
- 1 kicsi kukorica konzerv
- 2 tömlős sajt

Elkészítés:

A csirkemellet felkockázzuk, és a vaj-olaj keveréken ételízesítővel megpároljuk. Kivesszük a zsiradékból, félretesszük. Az apróra vágott hagymát megfonnyasztjuk a vajban, rányomjuk a sajtokat, majd tejszínnel felengedjük. Végül visszatesszük bele a csirkét és a lecsepegtetett kukoricát. Végül, ha szükséges, még fűszerezzük (só, bors, ételízesítő) Tésztával tálaljuk.