

Árszibarackos csirkesalÁjta

SzerzÁ: Msr. Chien
2008. augusztus 05.
UtolsÁ frissÁ-tÁs 2008. november 29.

- 1 db csirkemell filÁzve
- 2-3 db Árszibarack

- 2 ek mÁz
- 2 ek sÁtÁt szÁjaszÁsz
- 1 tk ÁrÁlt gyÁmbÁr
- 1 kk ÁrÁlt fehÁrbors
- 1 dl fehÁrbor

- 0,5 dl olÁva olaj
- 1 cs ruccola
- 1 cs bazsalikom
- 1 kis fej lilahagyma
- 1 db pritamin paprika
- 1 csipet sÁ

A csirkemell filÁkrÁl lehÁzzuk a bÁrt, Ás szÁjaszÁszbÁl, fehÁrborsbÁl, gyÁmbÁrbÁl, valamint mÁzbÁl kÁszÁl hideg helyen pihenni hagyjuk Áket legalÁbb 2-3 ÁrÁjn keresztÁl. EzutÁjn egy serpenyÁben hevÁtsÁk fel az olÁvÁjt, majd sÁssÁk meg benne egyenletesen pirosra a kÁt hÁsszeletet. Ha ezzel megvagyunk, a hÁsokat egy kÁlÁn tÁjnyÁron tegyÁk fÁre Ás hagyjuk kihÁlni, mÁg a visszamaradt pÁcot a pecsenyelÁhez Ántve rÁvid idÁn keresztforraljuk ki a fehÁrborral.

A bazsalikom Ás ruccola jÁ megmosott Ás leszÁrÁ-tott leveleibÁl kis fÁszkeket kÁszÁ-tÁnk a tÁjnyÁrokon, Ás nagerezdekre vÁgott, hÁmozott Árszibarackot, valamint vÁkonyra szelt lilahagymÁt Ás pritamin paprikÁt szÁrunk ezekre. A salÁtahalmokat meglocsoljuk a kihÁtt dresszingsel, majd az egÁszet a csirkemellbÁl vÁgott szeletekkel koronÁjzzuk meg. Á BorajÁnlÁ: Á Ezt az Ásszetett Á-zvilÁgÁ, mÁgis nyÁriasan Áde salÁjtÁt az augusztusi gyÁmÁlcsÁrlelÁ h balatoni nap Ás Lelle ragyogÁsa ihlette. Igyunk hÁt hozzÁj egy fÁnyÁzÁ-en rafinÁlt, mÁgis kifinomultan komplex, gyÁmÁlcsÁs fehÁret, melynek neve: Sigillum Lolliense. Á Á