



babafalva

## ASZALT GYÜMÖLCSÖS CSIRKE VAGY PULYKA

A húst szeletekre vágjuk, klopfolás, besózás, enyhén borsozás után tepsibe helyezzük egy kis olajra.

Beleszórjuk az aszalványokat és magvakat – sárgabarack, datolya, füge, kesudió, mandula, dió stb., ki mit szeret -, baconnal betakarjuk, lefedjük és puhára pároljuk, majd pirosra sütjük vigyázva, hogy a magvak és aszalványok meg ne égjenek.

Villámgyors előkészítés után teendőt nem igényel, hamar megsül és az ízek harmóniája mennyei – ünnephez méltó.

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK HOZZÁ!



babafalva