

## Birsalmasajttal töltött csirkemell

### Hozzávalók:

- 80 dkg csirkemell
- 20 dkg szeletelt baconszalonna
- 10 dkg céklás birsalmalekvár
- 20 dkg birsalmasajt
- 20 dkg sárgarépa
- 20 dkg cukkini
- 20 dkg brokkoli
- 20 dkg csiperkegomba
- 10 dkg vaj
- só, őrölt fehér bors, étolaj, tökmagolaj

### Elkészítése:

A csirkemellet előkészítjük, fűszerezzük, ízesítjük.

A hús belsejébe helyezük a kockára vágott birsalmasajtot, majd baconszalonnába tekerjük.

Előmelegített sütőben 200 fokon megsütjük.

A vajat felolvasztjuk, és a felszeletelt zöldségeket ropogósra pároljuk rajta. Ízesítjük.

Tálaláskor a zöldségek mellé helyezük a felszeletelt csirkemellet, és céklás birsalmalekvárt kínálunk hozzá.

**Séfünk tippje:** Csirkemell helyet kacsamellel is elkészíthető.