



Csirkés-paradicsomos ragu

csicseriborsóval

Hozzávalók:

50 ml étolaj
700 g csirkemellfilé
2 fej vöröshagyma
10 gerezd fokhagyma
800 g koktélpáradicsom
200 ml víz
800 g csicseriborsó
4 tk fűszerpaprika
2 tk római kömény
2 tk chilipor
300 g pizzamozzarella
1/2 csokor bazsalikom
só, bors

Elkészítés:

- 1 Egy sütésálló serpenyőben olajat hevítünk, beledobjuk a felcsíkozott csirkemellet és aranybarnára pirítjuk. Hozzáadjuk a durvára vágott vöröshagymát és tovább pirítjuk.
- 2 Sózzuk, borsozzuk, mehet bele a felszeletelt fokhagyma és a felezett paradicsomok, majd közepes lángon hagyjuk, hogy levet eresszenek 5-6 perc alatt.
- 3 Felöntjük a vízzel, hozzáadjuk a lecsepegtetett csicseriborsót és ízesítjük a fűszerekkel.
- 4 Alaposan elkeverjük, 5 perc alatt összefőzzük, majd ráreszeljük/ráhelyezzük a sajtot a tetejére és az egészet bedobjuk a 200°C-ra előmelegített sütőbe 10 percre.
- 5 Miután ráolvadt a sajt, megszórjuk a tetejét frissen aprított bazsalikommal és már tálalhatjuk is!

Megjegyzés: