



Mediterrán csirkés batyu zöldfűszeres-krémsajtos uborkával

Hozzávalók

- 1 tasak MAGGI Gyros alap
- 1.5 csomag leveles tészta
- 60 dkg csirkecomb
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 db citrom
- 30 dkg krémsajt
- 3 kígyóuborka
- 3 db tojás
- 4 ek olaj
- 1 csipet ízlés szerint só

Elkészítés

1. A combfilét apróra vágjuk. A Gyros alapot elkeverjük 2 evőkanál olajjal, beleforgatjuk a húst és fél órára hűtőbe rakjuk.
2. A megmosott uborkák végét levágjuk, zöldségghámozóval csíkosan meghámozzuk és kisujjnyi karikákra vágjuk. Enyhén sózzuk.
3. A krémsajtot elkeverjük a sóval, borssal, citromlével és a reszelt fokhagymával. Csillagcsöves nyomózsákból az uborkakarikákra halmozzuk. Tálalásig hűtőbe rakjuk.
4. A maradék olajat nagy serpenyőben forrósítjuk és a húst nagy lángon, hirtelen, 2 perc alatt átpirítjuk. Egy tányérra halmozzuk és hűlni hagyjuk. (Fontos, mert forrón szinte megolvastja a vajjas tésztát, és nehéz lesz vele dolgozni.)
5. A tésztát 8x10 cm-es téglalapokra vágjuk, majd a téglalapok alsó felére középre rakunk egy-egy nagyobb teáskanálnyi húst, körben a felvert tojással megkenjük.
6. A téglalap felső részében késsel 2-3 nyílást vágunk, az alsó részre hajtjuk és a széleket körben egy villa végével erősen összenyomjuk – hogy csinos csíkos-cakkos legyen. A batyuk tetejét is megkenjük a tojással és 190 fokra előmelegített sütőben kb. 15-20 perc alatt szép pirosra sütjük. Az uborkával együtt tálaljuk.

Tápérték adatok

Szénhidrát	40.77 g
Energia	797.09 kcal
Zsír	56.32 g
Fehérje	32.78 g
Telített zsírok	18.69 g

60 Perc

6 adag