



Hozzávalók:

**40 dkg csirkemellfilé,
15 dkg gomba,
1,5 dl (főző)tejszín,
1 kanál keményítő
1 kis fej vöröshagyma,
só, bors, kakukkfű, kb.
2 dkg margarin**

Elkészítés:

A felkockázott hagymát margarinon, fedő alatt üvegesre pároljuk, majd rátesszük a mellfilé csíkokat. Kevergetve, közepes lángon pirítjuk, amíg a hús ki nem fehéredik. Fűszerezzük. Ezután felengedjük kb. 1 dl vízzel, majd beletesszük a felszeletelt gombát. Ha felforrt a víz, akkor lassú tűzön, lefedve főzzük amíg a hús meg nem puhul. Ha puha, akkor hozzáöntjük a

keményítővel elkevert tejszínt, és 1-2 percig együtt forraljuk az egészet.
Köretként most zöldséges rizst készítettünk hozzá.