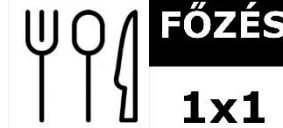




# Chilis tüzes tészta



## Hozzávalók:

½ db csirkemell filé  
30 dkg durum tészta  
15 dkg trappista sajt  
1 fej vöröshagyma

4 gerezd fokhagyma  
3 evőkanál olaj  
300 g sűrített paradicsom  
1 kávéskanál só

½ kávéskanál őrölt fekete bors  
½ kávéskanál cayenne cors  
½ kávéskanál chili pehely

## Elkészítés:



1 A csirkemellet felkockázzuk, és az olajon üvegesre pirított hagymára tesszük. Megvárjuk, míg kifehéredik, hozzá tesszük a fűszereket, só, bors, chili, cayenne bors, és a sűrített paradicsom.



2 Alaposan összeforraljuk. Közben kifőzzük a tésztát, és előmelegítjük a sütőt.



3 A szósszal egyenletesen elkeverjük a tésztát.



4 Egy kissé kiolajozott hőálló tálba, vagy tepsibe öntjük.



5 A tetejét megszórjuk reszelt sajttal.



6 200 fokos sütőben kb. 15 perc alatt összesütjük.



30 perc

Ha szereted a csípős ízeket, akkor ez neked való gyors egytál étel. Ráadásul sok edény sem kell hozzá.

Igyekezz olyan tésztát választani, ami között szépen elkeveredik a szósz a csirkehússal (pl. fussili, penne, rövid makaróni, stb).