

# Tojásos csirke céklás rizottóval



Elkészítés: 60 perc

A csirkemell a zabpelyhes tojáslepényes sült bacon-nel egy igazi korona a krémes rizottón.

## Hozzávalók a húshoz:

1 egész csirkemell filé	4 gerezd fokhagyma
4 db tojás	½ szál póréhagyma
4 marék zabpehely	1 evőkanál olaj
7 szelet bacon	1 mokkás kanál sütőpor
5 dkg bacon kocka	½ mokkás kanál só
5 dkg parmezán	½ mokkás kanál őrölt bor

## Hozzávalók a rizottóhoz:

20 dkg rizottó rizs / barna rizs	250 ml alap lé
1 nagy cékla	100 ml fehérbor
1 fej vörös hagyma	1 evőkanál olaj
1 - 2 gerezd fokhagyma	1 mokkás kanál só
5 dkg parmezán sajt	őrölt bors lehetőleg friss
5 dkg vaj	

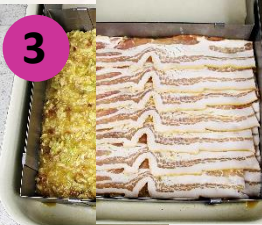
## Elkészítés:



1 A csirkemell filét szétnyitjuk, kiklopfoljuk, sózzuk, borsozzuk, megkenjük 2 gerezd zúzott fokhagymával, és a kiolajozott tepsibe tesszük.



2 A tojást, kevés sót, őrölt borsot, zúzott fokhagymát egy tálban elkeverjük. A pirított bacon, a felkarikázott póréhagymát, a sütőport, az összetört zabpelyhet, és a reszelt parmezánt a tojáshoz keverjük és 5 percig állni hagyjuk.



3 Rákenjük a húsrá, beborítjuk a bacon szeletekkel, és 180 C-os sütőben 20 percig sütjük, majd magasabb hőfokon a tetejét megpirítjuk.



4 A megtisztított céklát apró kockákra vágjuk, sózzuk és kevés vízben fedő alatt jó puhára főzzük.



5 Az apróra vágott hagymát, és a zúzott fokhagymát az olajon enyhén megpirítjuk, majd rátesszük a rizst, kicsit lepírítjuk. Először ráöntjük, a bort elforraljuk, megborsozzuk, majd az alaplevet folyamatosan adagolva szép lassan főzzük a rizst.



6 A főtt céklakockák 2/3 részét a maradék főzővízzel együtt botmixerrel pürésítjük. Mikor a rizs már majdnem puha, hozzátesszük a céklapürét és még együtt pároljuk tovább. Amikor a rizs már puha hozzáadjuk a maradék cékla kockákat, vajat, és végül a reszelt parmezánt.