

Gödöllői töltött csirkecomb

Hozzávalók:

- 4 db csirkecomb
- 2 db zsemle
- 10 dkg vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- petrezselyemzöld
- 1 db tojás
- ½ liter tej
- étolaj
- 10 dkg füstölt szalonna
- 10 dkg csirkemáj
- 10 dkg csiperkegomba
- őrölt feketebors
- só

Elkészítés:

A széttépkedett zsemlét tejbe áztatjuk, majd kinyomkodjuk, és még jobban szétmorzsoljuk.

Az apróra vágott füstölt szalonnát kipirítjuk, a finomra vágott vöröshagymát, a kockára vágott májat, és a felszeletelt gombát a szalonna zsírján megpirítjuk. Sóval, őrölt feketeborssal ízesítjük.

A pirított májat az egész tojással hozzáadjuk a kinyomkodott zsemléhez, majd aprított petrezselyemzöldet szórunk hozzá és alaposan összedolgozzuk.

A húst befűszerezzük. A tölteléket a csirkecombok bőre alá töltjük.

Tepsibe fektetjük, és előmelegített sütőben gyakran locsolgatva ropogósra sütjük.

Séfünk tippje: Petrezselymes rizst vagy burgonyapürét kínálhatunk hozzá.