

## Gyöngyöspáti csirke

Szerző: Bellei István  
 2008. január 09.  
 Utolsó frissítés: 2008. január 09.

- 1 db 1-1,5kg-os csirke
- só, bors, paprika
- 3 ek. olvasztott vaj

Az elkészítéshez:

- 15 dkg magozott aszalt szilva
- 15 dkg aszalt sárgabarack
- 1 ek. mazsola

- 1 alma apróra vágva
- 1 zsemle
- 3 ek. tejszín
- 1 tojás

A csirkét kávé- vagy citromlével besózjuk, borsozzuk, paprikázzuk, majd állni hagyjuk, majd a fentiek elkészítésével. A fentiek az aszaltszilvát és a barackot kisebb darabokra vágjuk és keverjük össze a citromlével. A citromlével keverjük össze a hozzákeverjük sorjában a megmosott mazsolát, a megaprított almát, a tejszín-t, a beáztatott és kicsavart zsemlet, és végül pedig a felvert egész tojást.

A megtöltött csirkét felfűtjük, vagy hűtővel fűtjük, meglocsoljuk az olvasztott vajjal, majd előmelegített sütőben lefedve sütjük, amíg a húsa meg nem puhul. Ezután hűtővel megfordítjuk és néhány percig fedő nélkül sütjük a bőrrel. Burgonyapürével, vagy hercegnyál burgonyával tálaljuk, a citromlével utána visszamaradt pecsenyelevéllel pedig felfűtjük, vagy tejszínnel fűtjük fel és kávéállás mirtillát adjuk az asztalra.

Borajánlás:

A fentiek szerint az új cserszegi fűszeres csirke ötletét, ezeket is ezt a fajtát ajánlom mindenkinek. A Bellei István miskolci olvasóknak köszönöm a kiváló receptet!

Á