

Gyöngyös 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- és citromlével besózjuk, borsozzuk, paprikázzuk, majd állni hagyjuk, majd a fűszereket elkészítjük. A fűszereket az aszaltszilvát és a barackot kisebb darabokra vágjuk és keverjük össze a citromlével. A csirkét a keverékbe, a hozzákeverjük sorjában a megmosott mazsolát, a megaprított almát, a tejszín, a beáztatott és kicsavart zsemlet, a csirke felvert egész tojást.

A megfőtt csirkét fűszerezzük, vagy hűtővel fűszerezzük, meglocsoljuk az olvasztott vajjal, majd elmelegítjük a sütőben lefedve sütőpapírral, amíg a hús meg nem puhul. Ezután a csirkét megfordítjuk és néhány percig fedő nélkül sütjük a sütőben. Burgonyapürével, vagy hercegnyál burgonyával tálaljuk, a csirke utána visszamaradt pecsenyelevél pedig tejföllel, vagy tejszínnel fűszerezzük és kávé- és citromlével adjuk az asztalra.

Borajánlás:

A fűszerek szerint az étel cserszegi fűszeres étel, ezért is ezt a fajta ételt ajánlom mindenkinek. A Bellei István miskolci olvasóknak köszönöm a kiváló receptet!

Á