



### Hozzávalók:

4 szép csirkecomb, 1 kiskanál só, fél kiskanál piros paprika, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 20 dkg kimagozott puha aszalt szilva, 4 szem mandulabél, 2 evőkanál olaj, 1-1,5 dl főzőtejszín

1. A csirkecombokat megmossuk, leszárogatjuk. A sóval, a piros paprikával és a borssal körös-körül bedörzsöljük.
2. 4 szem aszalt szilva közébe, a mag helyére egy-egy, vékony héjától is megfosztott mandulát töltünk, majd a csirkecombok bőre alá bújtatunk egyet-egyét.
3. Tepsibe rakjuk, az olajjal meglocsoljuk, 1 deci vizet is aláöntünk. Alufóliával letakarva, közepesen forró sütőben (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 1 órán át sütjük, félidőben a többi aszalt szilvát is a combok köré szórjuk.
4. Az utolsó 10 percre a fóliát leemeljük róla, hogy a combok szép színt kapjanak. Végül ráöntjük a tejszínt és csak 2-3 percre toljuk vissza a forró sütőbe. Burgonyapüré illik hozzá köretnek.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy adag (köret nélkül): 568 kcal

Nehézségi foka: ●●○○○○

Italajánlat: száraz rosé, például Villányi kékfrankos rosé