



Hozzávalók:

4 (egyenként kb. 35 dkg-os) zsenge libacomb, só, őrölt fekete bors, 20 dkg sertésstarja, 1 tojás, 1 zsemle, 1 mokkáskanál friss vagy fél mokkáskanál szárított rozmaring, késhegynyi szegfűbors, 1 kiskanál csemege Piros Arany, 15 dkg vörösboros aszalt szilva, 15 szem tisztított mandula, 25 dkg vegyes zöldség, 1 kis fej vöröshagyma (vagy arasznyi póréhagyma), 2 evőkanál olaj, 1 dl

vörösbor, 1-1 kiskanál paradicsompüré és liszt

1. A libacombokból a tolltokokat eltávolítjuk és bőrös oldalukkal lefelé vágódeszkára fektetjük. Ezután egy éles késsel a húsból a felső csontot kivágjuk úgy, hogy a combok alsó része érintetlen maradjon. A húst lapjában egyenes szeletté vágjuk, majd megsózva, megborsozva félrerakjuk.
2. A leeső libahúst a tarjával együtt kislyukú tárcsán kétszer ledaráljuk. A hideg vízbe áztatott, kicsavart zsemlét és a tojást hozzáadjuk, megsózzuk, megfűszerezzük. Az aszalt szilvát kimagozzuk, majd a mandulával megtöltjük.
3. A húsos tölteléket a libacombokra, a csontok helyére púpozzuk, majd a szilvát a közepükbe nyomkodjuk. Az így előkészített húst óvatosan alufóliára fektetjük, és a fólia segítségével eredeti (comb-) formájukra visszaigazítjuk, majd szorosan becsomagoljuk.
4. A zöldségeket meg a hagymát meghámozzuk, karikára vágjuk, majd egy tepsibe szórjuk. Az olajjal meglocsoljuk, a libacombokat ráfektetjük és a sütőbe toljuk. Közepes lánggal (180 °C) kb. 40 percig sütjük. Ezután a húst a fóliából kicsomagoljuk, majd a sütőbe visszatolva további kb. 40 perc alatt pirosra sütjük. Közben levélvel többször meglocsoljuk, végül egy tátra kiemeljük.
5. Zöldséges párolólevét a borral, a paradicsompürével meg a liszttel turmixoljuk, lábasba szűrjük és fölforraljuk. Ha túl sűrűnek találunk, egy kevés vízzel hígítjuk, azután a felszeletelt hústra öntjük. Köretnek sonkás tarhonya, almás párolt káposzta meg párolt kelbimbó illik hozzá.

Jó tanács

- A libacomb még jobban megtölthető, s így több szeletre is vágható, ha egy bárdal az alsó csont felét is lecsapjuk.

4 főre

## Solymári töltött libacomb - készítette Piri István mesterszakács

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 869 kcal