



Hozzávalók:

4 fiatal libacomb (egyenként kb. 35 dkg), 1 csapott evőkanál só, 1 mokkáskanálnyi őrölt fekete bors, 20 dkg sertésdagadó, 1 zsemle, 1 csapott kiskanál majoránna, 2 gerezd fokhagyma, fél csokor metélőhagyma, 1 tojás, 5 dkg marinált paprika, 3 evőkanál főtt zöldborsó, 2-3 evőkanál olaj, 25 dkg vegyes zöldség, 1 kisebb vöröshagyma, 1 dl fehérbor, 1-1 kiskanál paradicsompüré (sűrített paradicsom) és finomliszt

1. A libacombokat - miután a tolltokokat eltávolítottuk - bőrös oldalukkal lefelé vágódeszkára fektetjük. Éles késsel a húsból a felső csontot kivágjuk úgy, hogy a combok alsó része egyben maradjon.
2. A húst lapjában egyenes szeletté vágjuk, kissé kiverjük, a só és a bors kétharmadával beszórva félrerakjuk. A leeső libahúst a dagadóval és a hideg vízbe áztatott kifacsart zsemelével együtt kis lyukú tárcsán kétszer ledaráljuk. A maradék sóval, borssal, a majoránnával, a zúzott fokhagymával, a fölaprított metélőhagymával és a tojással összekeverjük. A kis kockákra vágott marinált paprikát és a lecsöpögtetett borsót is hozzáadjuk.
3. Ezt a tölteléket a libacombokba, a csontok helyére púpozzuk, majd óvatosan megolajozott alufóliára fektetjük. A fólia segítségével eredeti (comb-) formájukra visszaigazítjuk, majd szorosan becsomagoljuk.
4. A zöldséget és a hagymát megtisztítjuk, karikákra vágjuk, tepsibe szórjuk. Az olajjal meglocsoljuk, kis pohárnyi vizet aláöntünk, a libacombokat ráfektetjük, és sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 40 percig sütjük.
5. Ezután a húst a fóliából kicsomagoljuk, majd a sütőbe visszatolva úgy 40 perc alatt pirosropogósra sütjük. Közben levéllel gyakorta meglocsoljuk, végül tálra emeljük. Zöldséges párolólevét a borral, a paradicsompürével és a liszttel turmixoljuk, lábasba szűrjük.

Kevergetve fölforraljuk, és ha túl sűrűnek találnánk, egy kevés vízzel hígítjuk.

6. Tálaláskor a libacombot fölszeleteljük - persze csak a felső részét lehet -, tányérra rakjuk, majd ízes mártásával körülöntjük. Vörösborban puhított aszalt szilvával, burgonyafánkkal és szalonnába göngyölt zöldbabbal kínálhatjuk. Utóbbi úgy készül, hogy a puhára párolt hosszúkás angolbabot ötösével-hatosával kötegekbe rakjuk, vékony szelet húsos szalonnával körbetekerjük, sütőben megsütjük.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra 30 perc

Egy adag: 909 kcal