

## Szalonnás, sonkás juhtúróval töltött csirkecomb



### Hozzávalók:

4 csirkecomb, só, 6 dkg füstölt szalonna, 6 dkg főtt füstölt hús, 3 evőkanál olaj, 20 dkg juhtúró, 1 tojás, 4 dkg zsemlemorzsa

1. A csirkecombokat megmossuk, ha maradt volna rajtuk szőr, azt lekapargatjuk. Bőrüket ujjal alányúlva föllazítjuk. Körös-körül enyhén besózzuk, félrerakjuk.
2. A szalonnát és a főtt füstölt húst nagyon apró - 2-3 milliméteres - kockákra vágjuk. Egy serpenyőbe 1 evőkanál olajat öntünk, a szalonnát rádobjuk, kevergetve pörccsre sütjük. A vége felé a sonkát is hozzáadjuk, hadd piruljon meg kissé az is. Húlni hagyjuk. A juhtúrót egy tálban a tojással, a zsemlemorzzával és a kihűlt sonkás szalonnával jól összekeverjük.
3. A combokat, miután a juhtúrós keveréket a bőrük alá töltöttük, tepsibe rakosgatjuk. 2 evőkanál olajjal meglocsoljuk, 2 decinyi vizet öntünk köréjük. Közepesen forró sütőben (175 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) 1 órán át sütjük, közben levéllel gyakorta meglocsoljuk, hogy jó szaftos maradjon.
4. Nagy adag salátával vagy rizibizivel tálaljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 40 perc

Egy adag (köret nélkül): 695 kcal