Hozzávalók
1 konyhakész csirke (1,2 kg), só, őrölt fekete bors, 3 evőkanál olaj, 2 dl édes fehérbor, 2 dl zsíros főzőtejszín, kb. 1 evőkanál finomliszt, 25 dkg szőlő (ha lehet, piros és fehér vegyesen), fél narancs reszelt héja, egy kevés cukor (el is maradhat)

1. A csirkét négyfelé vágjuk, megsózzuk, megborsozzuk és egy tepsibe rakjuk. Az olajjal meglocsoljuk, majd sütőben, közepes lánggal (180 ºC; légkeveréses sütőben 165 ºC) 50-60 perc alatt puhára sütjük. Közben ha kell, egy kevés vizet is önthetünk alá.
2. Amikor kész, félretesszük, levét egy lábasba öntjük, a borral hígítva fölforraljuk, majd a tejszínnel simára kevert liszttel sűrítjük. Átszűrjük, a húst belerakjuk, fölforraljuk.
3. A szőlőt leszárazzuk, a szemeket félbevágjuk, és kimagozva a húshoz keverjük. A narancs reszelt héjával ízesítjük, ha kell, utánasózzuk, esetleg egy kevés cukorral ízesítjük, végül főtt szélesmetélttel tálaljuk.

4 főre
Elkészítési idő: 1 óra 20 perc
Egy adag (köret nélkül): 630 kcal • fehérje: 49,8 gramm • zsír: 39,0 gramm • szénhidrát: 19,4 gramm • rost: 1,4 gramm • koleszterin: 133 milligramm