



Hozzávalók:

1 konyhakész jérce, só, 6 evőkanál olaj,  
10-12 kisebb gyöngyhagyma vagy 2  
vöröshagyma, 15 dkg csiperkegomba, 10  
dkg húsos szalonna, 15 dkg főtt zöldborsó,  
őrölt fekete bors, 1 csapott kiskanál  
paradicsompüré, 1-1,5 dl fehérbor, 1  
csokor petrezselyem, 1 kg burgonya  
a burgonya sütéséhez:  
olaj

1. A jércét 8 darabra vágjuk: a hátára fektetjük, mellénél hosszában kettéhasítjuk, az így kapott feleket pedig elnegyedeljük: levágjuk a szárnyát egy kis mellével együtt, majd lekanyarítjuk a combját is, amit a forgónál kettécsapunk. Megsózzuk, egy tepsibe rakjuk. 3 evőkanál olajjal meglocsoljuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 45 perc alatt megsütjük.
2. Közben elkészítjük a köretet. A gyöngyhagymát megtisztítjuk, ha vöröshagymából készül, azt kockákra vágjuk. A gombát tisztítás után cikkekre, a húsos szalonnát közepes kockákra aprítjuk.
3. A szalonnát a maradék olajon kissé kiolvasztjuk, a hagymát meg a gombát hozzáadjuk, 8-10 percig pirítjuk. Ekkor a puha zöldborsót belekeverjük, megsózzuk, megborsozzuk, a paradicsompürével meg a borral ízesítjük, a fölaprított petrezselyemmel fűszerezzük.
4. A burgonyát 1,5 centis kockákra vágjuk, bő, forró olajban kisütjük. Jól lecsöpögtetjük, a hagymás-gombás raguval összeforgatjuk.
5. Tálaláskor a sült csirkét tálra tesszük, a köretet ráhalmozzuk. Kínálhatjuk úgy is, hogy a gombás-borsós ragut a hústra öntjük, a sült burgonyát pedig külön tálaljuk hozzá. Esetleg készíthetjük konzerv gyöngyhagymából is.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 15 perc

Egy adag: 869 kcal