



Hozzávalók:

egy konyhakész tanyasi csirke (kb. 1,2 kg), só, 1 közepes nagyságú vöröshagyma, 10 dkg füstölt szalonna, 1 evőkanál zsír vagy 2 evőkanál olaj, 2 kiskanál jóféle pirospaprika, 1 mokkáskanál csípős Piros Arany vagy Erős Pista, 25 dkg csiperkegomba (lehet erdei gomba, például vargánya is), 1-1 húsos tévépaprika és paradicsom (idényen kívül 2-3 evőkanálnyi eltett lecsó), 1 kis csokor petrezselyem, 2 dl főzőtejszín vagy tejföl (lehet fele-fele arányban is), 1 púpozott evőkanál finomliszt, 32-40 dkg házi csuszatészta

1. A csirkét négybe vágjuk, azaz a hátára fektetjük, a mellénél szárnyasollóval elvágjuk, egy kicsit szétfeszítjük, majd egy kisebb bárdal a gerincénél is kettévágjuk. Az így kapott fél csirkéket úgy vágjuk félbe, hogy a szárny részhez egy kicsit több mell kerüljön. A húsdarabokat körös-körül besózzuk, és félrerakjuk, amíg a többi hozzávalóval előkészülünk.
2. A megtisztított hagymát finomra, a szalonnát apró (0,5 centis) kockákra vágjuk. Egy lábasban a zsírt (olajat) kissé megforrósítjuk, majd a szalonnát beledobjuk, zsírját kisütjük. Amikor pörccsödni kezd, hozzáadjuk a hagymát, és kevergetve aransárgára pirítjuk. Ekkor a fele pirospaprikával meghintjük, és egy kevés (1,5 deci) vizet öntünk rá. Pár percre főzzük, s amint zsírjára sült, rárakjuk a besózott csirkedarabokat. Keverve, rázogatva addig pirítjuk, míg a hús körös-körül kifehéredik, majd annyi vizet öntünk rá — ez 5-6 deci —, amennyi a csirkét jó félig ellepi. Nagy lángon fölforraljuk, kissé megsózzuk, a csípős paprikakrémmel tüzesítjük, majd kis rést hagyva leföldjük, és kb. 50 perc alatt vajpuhára pároljuk. Közben ha kell, elfővő levét pótoljuk.
3. A puha húsdarabokat a lábasból kiemeljük, letakarva melegen tartjuk. A másik kiskanálnyi pirospaprikát a visszamaradó levébe, pontosabban a tetejére gyűlő zsírba szórjuk. A gombát megtisztítjuk, cikkekre vágjuk, és a kis kockákra vágott kicsumázott paprikával meg paradicsommal együtt a csirke paprikás főzőlevébe rakjuk, amikor az a rászórt pirospaprikát már beitta. (Ha lecsóval főzzük, azt kell földarabolva hozzáadni.) A finomra vágott petrezselyemmel fűszerezünk, nagyjából 10 percre főzzük. A tejszínt (tejfölt) a liszttel simára keverjük, egy keveset a gomba forró főzőlevéből hozzáadunk, majd így öntjük a gombához. Éppen csak 3-4 percre főzzük, ezalatt mártásszerűen besűrűsödik. Megkóstoljuk, ha kell, utánafűszerezünk.

4. Menet közben a csuszatésztát enyhén sózott, lobogva fővő vízben kifőzzük, leszűrjük, lecsöpögtetjük. Ezután a gombás paprikás mártással összekeverjük, egy tűzálló tálban szétterítjük, a csirkedarabokat rárakjuk. Ha időközben a csirke kihűlt volna, közepesen forró sütőben az egészet átforrosítjuk, de igyekezzünk mihamarabb tálalni, mert ha áll, a tészta a mártás javát magába szívja.

Jó tudni

- A recept névadója a Pécs és Siklós közötti hegyvonulat, a Göntér.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 1028 kcal • fehérje: 78,1 gramm • zsír: 41,3 gramm • szénhidrát: 86,1 gramm • rost: 6,9 gramm • koleszterin: 312 milligramm