



Hozzávalók:

1 zsemle, tej a zsemle áztatásához, 2 tojás, 5 dkg vaj, só, őrölt majoránna, 2 közepes alma, 10 dkg darált dió, 2-3 evőkanál zsemlemorzsa, 1 konyhakész csirke (kb. 1 kg), 10 dkg hajszálvékony szelet húsos szalonna (sliced bacon)

1. A zsemlet hideg tejbe áztatjuk, kifacsarjuk. A tojást a puha vajjal habosra keverjük, megsózzuk, egy kevés majoránnával fűszerezük. Az almát apró kockákra vágjuk, a dióval meg a morzsával együtt a vajas tojáshoz adjuk, a zsemlet is beledolgozzuk.
2. A csirke bőrét a mellén fellazítjuk, a töltelék egy részét ide, a többit a hasüregébe töltjük. Kívülről a szalonnaszeletekkel beborítjuk, alufóliába csomagoljuk, és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 45 percig sütjük. Ezután a fóliát lebontjuk róla, és még kb. 20 percig változatlan lánggal aranybarnára sütjük-pirítjuk. Négyfelé vágva, burgonyapürével tálaljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 35 perc

Egy adag (köret nélkül): 769 kcal