



Hozzávalók:

3 kisebb, lehetőleg egyforma nagyságú burgonya, só, 1 egész, leborzított csirkemellfilé, 4 kisebb kicsontozott csirkefelsőcomb, 4 csirkemáj, 8 kisebb vagy 2-3 közepes vöröshagyma, 3 közepes paradicsom, 1 zöldpaprika, 4-5 vékony szelet húsos szalonna (sliced bacon) a pácoláshoz: 2 evőkanál citromlé, 1 csapott evőkanál méz, 6 evőkanál olaj, 1 kiskanál só, 1-1 mokkáskanál gyömbér és őrölt fehér bors, 2-2 kiskanál mustár és száraz fehérbor

1. Erre a szabadtéri sütögetésre érdemes egy fél nappal előbb rákészülni. A burgonyát megmossuk, majd héjában, enyhén sós vízben félpuhára főzzük. Leszűrve hűlni hagyjuk, és másnapig betesszük a hűtőszekrénybe. A csirkemellet 3-3,5 centis kockákra, a felsőcombokat (ha nincsenek leborzítva, szaftosabb marad) négybe, a májat 3-4 darabra vágjuk.
2. A páchoz valókat jól összekeverjük, a húsokat beleforgatjuk. Letakarva éjszakára betesszük a hűtőszekrénybe.
3. Másnap a hagymát meghámozzuk. A kisebbeket egészben hagyjuk, a nagyobbakat cikkekre vágjuk, akárcsak a paradicsomot. A paprikát kicsumázzuk, 3 centis kockákra daraboljuk. A félig főtt burgonyát héjastól kb. 0,5 centi vastag karikákra vágjuk. A májdarabokat a pácból kivesszük (egy kevés majoránna is szórhatunk rá), a szalonnába burkoljuk (1 szelet szalonnát 3 részre vágunk).
4. Az így előkészített hozzávalókat, beleértve a kissé lecsöpögtetett csirkemellet és combot is, igazságosan elosztva, váltakozva 8 kicsi vagy 4 nagy nyársra, ennek híján hurkapálcikára tűzzük.
5. Amikor a rostély kellően forró és a faszén csak parázslék alatta, a nyársakat rárakjuk. Sokszor megforgatva, visszamaradó páclelével kengetve 20-25 percig sütjük. Nagy adag friss medvehagymával vagy salátával tálaljuk.

Csirkehúsos zsiványpecsenye

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra + érlelés

Egy darab: 772 kcal