



### Hozzávalók:

1 nagyobb, konyhakész csirke, kb. 1 csapott evőkanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 15 dkg vaj, 20 dkg húsos császárszalonna, 20 dkg gyöngyhagyma (konzerv is lehet), 20 dkg apró szemű csiperkegomba, 2 gerezd fokhagyma, 2 dl burgundi vörösbor, 1 csapott kiskanál étkezési keményítő vagy finomliszt, 1 kisebb csokor petrezselyem

a tálaláshoz:

4 szelet kenyér

1. A csirkét nyolcfelé daraboljuk (lásd a baranyai zöldbabos csirkénél), megsózzuk, megborsozzuk.
2. Nagy lábasban a vaj egyharmadát fölolvastjuk, majd a húst körös-körül megpirítjuk rajta. A szalonnát vékonyan felszeleteljük, kicsi csíkokra vágjuk, 3-4 deka vajon megpirítjuk, majd a húshoz adjuk.
3. A hagymát megtisztítjuk vagy jól lecsöpögtetjük, a gombát megtisztítjuk. Együtt a maradék olvasztott vajon megpirítjuk (a gombákból csak a nagyobbakat szeleteljük föl). A csirkéhez adjuk, a zúzott fokhagymával ízesítjük, majd lefödve, kis lángon kb. 45 perc alatt puhára pároljuk.
4. Amikor kész, a csirkedarabokat kivesszük, lefedve tálalásig melegen tartjuk. A visszamaradó ragut a borral ízesítjük, végül egy kevés vízzel elkevert keményítővel sűrítjük.
5. A csirkét tálra halmozzuk, a ragut ráöntjük, fölaprított petrezselyemmel megszórjuk. Vajban pirított kenyérszeletekkel kínáljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy adag: 809 kcal • fehérje: 41,0 gramm • zsír: 59,1 gramm • szénhidrát: 28,1 gramm • rost: 1,5 gramm • koleszterin: 299 milligramm