



### Hozzávalók:

8 csirkefelsőcomb, só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 15 dkg főtt füstölt húsos szalonna (császárszalonna), 20 dkg konzerv gyöngyhagyma, 1 üveg Bonduelle Prémium mini egész csiperkegomba (170 gramm) vagy ennek megfelelő súlyú Bonduelle szeletelt konzerv csiperkegomba, 2-3 gerezd fokhagyma, 2 dl burgundi vörösbor, 1 csapott kiskanál étkezési keményítő, egy kis csokor petrezselyem

a tálaláshoz:

4 szelet szendvicskenyér, 3 dkg vaj

1. A combokat kicsontozzuk, bőrüket lefejtjük, majd az így kapott filéket négybe (ha túl nagyok, akkor hat részre) vágjuk. Megsózzuk, megborsozzuk, félrerakjuk. A lefejtett csirkebőr zsíráját egy széles, magas peremű serpenyőben vagy nagy lábasban kisütjük. A ropogósra sült bőrt kiszedjük belőle. Az 1 centis kockákra vágott szalonnát a visszamaradó zsírára dobjuk. 2-3 percig pirítjuk, majd hozzáadjuk a húst is. Együtt pirítjuk további kb. 10 percig, amíg körös-körül kifehéredik.
2. A hagymát és a gombát jól lecsöpögtetjük. A csirkéhez adjuk, a zúzott fokhagymával fűszerezük, s lefödve kis lángon 35-40 percig pároljuk; akkor jó, ha a hús megpuhult. Közben elpárolgó levét mindig egy kevés vízzel pótoljuk.
3. Ekkor a borral ízesítjük, végül egy kevés vízzel elkevert keményítővel sűrítjük. A tűzről levéve apróra vágott petrezselyemmel megszórjuk. Vajban pirított kenyérszeletekkel kínáljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 785 kcal