



#### Hozzávalók:

2 konyhakész (kb. 2 kg) csirke, só, őrölt fekete bors, 30 dkg vegyes zöldség,, 1 kis fej vöröshagyma vagy arasznyi póréhagyma a töltött csirkemellhez:

15 dkg csirkemáj, 5 dkg vaj, 50 dkg csirkemellfilé, 0,5 dl főzőtejszín, 1 zsemle, 1 tojás, 2 dkg zselatinpor, 5 dkg főtt, füstölt marhanyelv, 3 dkg marinált paprika, 1 evőkanál tisztított pisztácia, só, őrölt szegfűbors és gyömbér

a sütéshez:

2-3 evőkanál olaj

a májkrémhez:

1 kis fej vöröshagyma, 10 dkg vaj, 35 dkg csirkemáj, só, őrölt fekete bors, majoránna, 5 dkg finomliszt, 2,5 dl tej, 0,3 dl konyak a salátához:

10 dkg zeller, só, citromlé, 1 közepes alma, 1 nagyobb főtt burgonya, 5 evőkanál (kb. 10 dkg) majonéz, mustár, porcukor, fél csokor petrezselyem

a díszítéshez és a tálaláshoz:

fél fej saláta, friss és konzervgyümölcsök

(narancs, ananász, mandarin, alma, birsalmabefőtt, meggybefőtt, aszalt szilva, szőlő stb.)

1. A csirkét megmossuk, a nedvességet leitatjuk ró-  
luk, majd az egyiket kívül-belül megsózzuk, megborsozzuk. Combjait egy kihegyezett hurkapálcával átszúrjuk és összekötjük, hogy a szárnyas eredeti formáját rögzítsük. A másik csirkét földaraboljuk. Combjait meg a mellét leválasztjuk a törzsről, megsózzuk, megborsozzuk (a hátát és a szárnyát leves főzéséhez eltesszük).

2. A vegyes zöldséget meg a hagymát megtisztítjuk, földaraboljuk, majd kis tepsibe szórjuk, és a fűszerezett csirkét meg a darabokat ráragasztjuk. A töltelékhez a májat közepes kockákra vágjuk, a vajon megpirítjuk. A csirkemellfilét lapjában félbevágjuk, de nem hasítjuk végig. Kinyitjuk, enyhén kiverjük, és úgy vágjuk körül, hogy téglalap alakú legyen. A leeső részeket - kb. 15 dkg - ledaráljuk, és a kihűlt májjal meg a tejszínnel összekeverjük. A zsemlet hideg vízbe áztatjuk, kinyomkodjuk, majd a tojássárgájával meg a zselatinnal együtt a májas masszába dolgozzuk. A nyelvet és a marinált paprikát kis kockákra vágjuk, a pisztáciával együtt a húsos keverékbe forgatjuk (fölkockázott főtt tojásfehérjével is

gazdagíthatjuk). Megsózzuk, őrölt szegfűborssal és gyömbérrel fűszerezzük, végül a habbá vert tojásfehérjét is beleforgatjuk.

3. Az ellapított csirkemellet alufóliára fektetjük, és a töltelék egy csíkban a közepére halmozzuk. Úgy is jó, ha egyenletesen rákenjük. A húst ráhajtjuk, szorosan fóliába csomagoljuk.

4. A töltött csirkemellet a többi húsdarab mellé, a tepsibe fektetjük. Utóbbiakat olajjal is megkenjük, és közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 1 óra alatt megsütjük. A kisebb darabok hamarabb elkészülnek, mint az egész csirke, ezért ezeket előbb kell kivenni a sütőből!

5. A májkrémhez a hagymát megtisztítjuk, fölaprítjuk, és a fele vajon üvegesre sütjük. A májat hozzáadjuk, megpirítjuk, azután megsózzuk, megborsozzuk, és majoránnával fűszerezzük. A liszttel meghintve néhány percig tovább sütjük, majd az időközben megforrósított tejet ráöntjük, és kevergetve sűrűre főzzük. Ezután megvárjuk, amíg kihűl, majd kis lyukú tárcsán kétszer ledaráljuk. A konyakkal ízesítjük, végül a maradék vajjal habosra keverjük.

6. A salátához a zellert megtisztítjuk, vékony csíkokra metéljük, és enyhén sós, citromos vízzel leforrázzuk. Az almát - miután magházát kimetszettük - a főtt burgonyával együtt gyufaszálnyi csíkokra szeleteljük, és a majonézzel összekeverjük. A sült csirkemellről a bőrt lefejtjük, a húst vékony csíkokra vágjuk, majd a lecsöpögtetett és kihűlt zellerrel együtt a majonézes salátába keverjük. Ha kell, mustárral, porcukorral, sóval ízesítjük. Végül fölaprított petrezselyemmel fűszerezzük.

7. A húсок földarabolása következik. A csirkecombokat a forgónál kettévágjuk. A töltött csirkemellet a fóliából kibontjuk, és fölszeleteljük. Az egészben megsütött csirkéből a hurkapalcát kihúzzuk, majd a mellét meg a szárnyát a képen látható módon leválasztjuk: azaz a mellcsont mentén mindkét oldalát behasítjuk, és a húst levágjuk (a középső mellcsont a helyén marad). A csirkemellet fölszeleteljük. Az egészben sült csirke mellcsontjának mindkét oldalára szárnyassalátát tapasztunk, és a mellszeleteket - kissé egymásra csúsztatva - ráfektetjük. A teteje közepére csillagcsöves habzsákból májkrémet nyomunk, ezt gyümölcsökkel díszítjük. Ezután tálra emeljük, a combokat köré rakjuk. Tálra púpozzuk a maradék szárnyassalátát is, erre kerül a fölszeletelt töltött csirkemell. Végül salátalevéllal, a maradék májkrémmel és gyümölcsökkel (esetleg aszpikkal) díszítjük. Külön kis tálkákban befőttet kínálunk hozzá.

6-8 főre

Elkészítési idő: 2 óra 30 perc + amíg a húсок kihűlnek

Egy adag: 725 kcal