



Hozzávalók:

egy kb. 1 kg-os konyhakész csirke vagy 4 nagyobb csirkecomb, kicsit kevesebb, mint 1 csapott evőkanál só, fél kiskanál őrölt fekete bors, 1 kiskanál majoránna, 3 evőkanál olaj (lehet olíva is), 1-2 evőkanál tejföl vagy tejszín (ez el is maradhat)

a Trianon-mártáshoz:

1-1 piros és zöld húsú kaliforniai paprika, 2 ecetes vagy csemege uborka, 5 szem mogyoróhagyma vagy egy közepes nagyságú fehér hagyma, 4 dkg vaj, 1 púpozott evőkanál finomliszt, 1 dl zsíros főzőtejszín, 1 dl zamatos fehérbor, 3 dl szűrt csirkeleves vagy alapíé, só, őrölt fekete bors

a körethez:

krumlipüré

1. A csirkét négybe vágjuk, a sóval, a borssal, a majoránnával és az olajjal bedörzsöljük, egy tálba rakjuk, és éjszakára hűtőszekrénybe tesszük.
2. Másnap tepsibe rakjuk, egy kevés vizet öntünk alá és közepesen forró sütőben (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 50 percig sütjük. Az utolsó 10-15 percre vékonyan tejföllel is lekenhetjük.
3. Amíg a csirke süll, elkészítjük hozzá a mártást és a köretet. A mártáshoz a kétszínű paprikát kicsumázzuk. Néhány karikát vagy csíkot levágunk belőle az étel, pontosabban a köret díszítéséhez, a többit apró kockákra vágjuk, ahogyan a lecsöpögtetett uborkát is. A mogyoróhagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk, és egy magas peremű serpenyőben, az olvasztott vajon megfuttatjuk, de vigyázzunk, mert egy kicsit sem szabad megpirulnia. A liszttel meghintjük, fél percig kevergetve pirítjuk, de ennek sem szabad elszíneződnie. A tejszínnel, a borral és a levessel fölöntjük, pár perc alatt mártás sűrűségűre forraljuk. Ha kell, utanasózzuk, borsozzuk, majd belekeverjük a kétszínű paprikát és az uborkát is.

4. Tálaláskor a csirkét a mártással leöntjük. Burgonyapürét kínálunk köretnek hozzá, amit a félretett piros és zöld paprikakarikákkal vagy csíkokkal díszítünk.

#### Megjegyzés

- A franciaországi Versailles-hoz tartozó Nagy-Trianon kastély (franciául Grand Trianon) XIV. Lajos francia király számára építtetett, hogy családtagjaival és a kiválasztottakkal ide vonulhasson vissza, a versailles-i palotában zajló udvari élet fáradalmai elől. Számunkra a kastély azonban sajnos másról vált ismertté. Az első világháború befejezéseként 1920. június 4-én itt írták alá az úgynevezett békeszerződést. Erre emlékezve június 4-ét az Országgyűlés 2010-ben a Nemzeti Összetartozás Napjává nyilvánította. A magyar gasztronómia történetében is találhatunk megemlékezést történelmünk e gyászos eseményéről. "Az Öreg"-től tudjuk, hogy a budapesti szakácsok között szájról-szájra járt, hogy az 1930-as évek elején, ezen a napon, a francia nagykövet magyar szakácsa a sült csirkét egy különleges mártással tálalta. A kérdésre, hogy ez milyen mártás, azt felelte: Trianon-mártás. Hogy a történet igaz-e vagy csak mende-monda, ma már nem tudni biztosan, ellenben az étel kitűnő, így azt ajánljuk, ha máskor nem, legalább a nemzeti összetartozás napján mindenki készítse el!

#### Jó tudni!

- A trianoni békeszerződés (vagy trianoni békediktátum) az első világháborút lezáró Párizs környéki békeszerződések rendszerének részeként, a háborúban vesztes Magyarország (mint az Osztrák-Magyar Monarchia egyik utódállama) és a háborúban győztes antant szövetség hatalmai (Nagy-Britannia, Franciaország, Olaszország, Japán, Belgium, Kína, Kuba, Görögország, Nicaragua, Panama, Lengyelország, Portugália, Románia, a Szerb-Horvát-Szlovén Állam, Sziám és Cseh-Szlovákország) között létrejött békeszerződés, amely többek között az Osztrák-Magyar Monarchia felbomlása miatt meghatározta Magyarország és Ausztria, Románia, valamint az újonnan létrejött Csehszlovákia és a Szerb-Horvát-Szlovén Királyság új határait. (Ausztria határaitól emellett a Saint Germain-i békeszerződés is rendelkezik.)

A trianoni békeszerződést az 1920 tavaszán, a Horthy Miklós által kinevezett Simonyi-Semadam Sándor kormányának két politikailag súlytalan tagja írta alá.

A szerződés Magyarország (Magyar Királyság) új határainak megállapítása mellett 35 000 főben korlátozta a magyar hadsereg létszámát, megtiltotta légierő és nehézfegyverek tartását. Tartalmazta az akkor létrejött Népszövetség alapokmányát is. 1920. június 4-én budapesti idő szerint 16:32-kor írták alá a franciaországi Versailles-hoz tartozó Nagy-Trianon-kastély 52 méter hosszú és 7 méter széles folyosóján, a Galérie des Cotelles-ben. A szerződést nem írta alá a szintén az antanthoz tartozó Amerikai Egyesült Államok, amely akkor nem lett tagja a Népszövetségnek. Az USA és Magyarország később Washingtonban

kötött békét: ez a Népszövetségre vonatkozó cikkelyek kivételével szó szerint megegyezik a trianonival.

Forrás: hu.wikipedia.org

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy adag (köret nélkül): 461 kcal • fehérje: 45,0 gramm • zsír: 25,8 gramm • szénhidrát: 12,2 gramm • rost: 2,8 gramm • koleszterin: 143 milligramm

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.