

Csirkecomb aszalt gyümölcsökkel töltve, brindzás gombával - készítette a Karcag lovagi udvar



Hozzávalók:

4 nagyobb, inkább hosszúkás, mint dundi csirkefelsőcomb, őrölt fekete bors, 6-6 szem jóféle aszalt sárgabarack és aszalt szilva, 6-7 dkg kedvükre való reszelt sajt, só

a sütéshez:

2-3 evőkanál olaj

a körethez:

4 nagyobb vagy 8 kisebb fej csiperkegomba, 20 dkg bryndza (zsíros juhtúró), 2-3 dkg vaj, 2 lestyánlevél, 1-1

kisebb darab piros és zöld húsú kaliforniai paprika, negyed csokor petrezselyem, 1 evőkanál olaj

1. A combokat bőrös oldalukkal lefelé vágódeszkára rakjuk, és kicsontozzuk. A csont helyén, belülről jobbra is balra is bevágjuk a húst, és kihajtjuk, így lehet majd megtölteni. Az így előkészített combokat megborsozzuk.
2. Az aszalt barackot és szilvát félbevágjuk, a sajttal összekeverjük, enyhén megsózzuk, megborsozzuk, és a hússal, a csont helyére töltjük. A kihajtott húst mindkét oldalról ráborítjuk, eredeti formájára visszaigazgatjuk, és hústüvel megtűzzük.
3. A töltött combokat vékonyan körbekenjük olajjal, majd közepesen erősen izzó faszénparázs fölött grillrácon vagy grillapon 35-40 perc alatt megsütjük. Közben olajjal többször kengetjük, és párszor megforgatjuk, hogy egyenletesen süljön.
4. A gombafejeket enyhén megsózzuk. A juhtúrót egy tálban villával szétnyomkodjuk, majd a puha vajjal, az apróra vágott lestyánnal és paprikákkal, valamint a petrezselyemmel összekeverjük. Púpozottan a gombafejek üregébe töltjük. Nagyjából 10 perccel azelőtt, hogy a csirkecomb elkészülne, a töltött gombákat egy kevés olajjal lekenjük, és töltekükkel fölfelé a hús mellé rakjuk. Amikor a csirke kész, enyhén megsózzuk, vatagon szeletelve tányérra rakjuk, és mellé tesszük a töltött gombát is.

Jó tanács:

A bryndzával töltött gomba hagyományosan bundázva, és bő olajban sütve is fenséges!

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy adag: 706 kcal • fehérje: 57,8 gramm • zsír: 42,9 gramm • szénhidrát: 21,8 gramm • rost: 2,5 gramm • koleszterin: 200 milligramm