

## Gombával töltött csirke helvéciai módra (kiskunsági recept)



### Hozzávalók:

egy konyhakész, kb. 1 kg-os csirke, só, őrölt fekete bors, 2-3 zsemle, kb. 3 dl Helvéciai ezerjő (száraz fehérbor), 1 kis fej vöröshagyma, 1 üveg (280/170 gramm) Bonduelle prémium szeletelt gomba, 5 evőkanál olaj, 2 tojás, fél csokor petrezselyem, 1 csapott kiskanál majoránna

1. A csirkét megmossuk, leszárogatjuk, majd bőrét a mellénél és combjainál fellazítjuk - ez alá került majd a töltelék. A szárnyast kívül-belül megsózzuk, megborsozzuk, félretesszük.
2. A zsemléket a fehérborba áztatjuk. Persze ez a mennyiség nem elég ahhoz, hogy jól ellepje a zsemléket, de nem is az a cél, hogy kárbavessen ez a nemes nedű. Szóval a zsemléket többször forgassuk meg, nyomkodjuk a borba, míg mindet magukba nem szívták, el nem áztak rendesen. Ezután kifacsarjuk.
3. A hagymát lereszeljük, vagy nagyon apróra vágjuk, a gombát lecsöpögtetjük. Egy serpenyőben 2 evőkanál olajat forrósítunk, a hagymát megfonnyasztjuk rajta. A gombát hozzáadjuk, pár percig együtt pirítjuk, megsózzuk, megborsozzuk, a tűzről levéve a kifacsart zsemlével és a tojásokkal összedolgozzuk. A fölaprított petrezselyemmel és a majoránnával fűszerezük, majd a csirke bőre alá töltjük.
4. Egy tepsibe fektetjük, a maradék olajjal lekenetjük, kis pohárnyi vizet öntünk köré, azután előmelegített sütőben, a közepesenél kisebb lánggal (kb. 140 °C) kb. 2 óra alatt pirosra sütjük; közben levéllel gyakorta megöntözzük.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra 30 perc

Egy adag: 452 kcal