

Hagymás sült csirkecombok káposztás tésztával – készítette Vomberg Frigyes mesterszakács



Hozzávalók

a hagymás csirkecombhoz:

8 csirkealsócomb, kb. 1 kiskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 2 vöröshagyma, 4-5 evőkanál olaj

a káposztás tésztához:

60-70 dkg fejes káposzta, só, 5 evőkanál olaj, 2 evőkanál kristálycukor, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 25 dkg csuszatészta vagy nagykockatészta

1. A káposztát megtisztítjuk, kitorzsázzuk, nagy lyukú reszelőn lereszeljük. Kb. 1 kiskanál sóval összekeverjük, 20 percre félretesszük.
2. A combokat a sóval és a borssal alaposan bedörzsöljük. A hagymát megtisztítjuk, 1 centis kockákra vágjuk, egy kisebb tepsiben szétterítjük. A combokat ráfektetjük, az olajjal meglocsoljuk. 1 deci vizet öntünk alá és kb. 150 °C-os sütőben 1 óra alatt megsütjük.
3. A káposztát kinyomkodjuk. Az olajat egy lábasban kissé megforrósítjuk, majd a cukrot pár perc alatt világosbarnára karamellizáljuk rajta. Vigyázzunk, ne pirítsuk sötétre, mert akkor megég, megkeseredik. A káposztát beleszórjuk, megpirítjük, a borssal fűszerezzük, lefödve kb. 20 perc alatt megpároljuk. Közben többször megkeverjük, de víz nem kell alá, csak a saját levében puhuljon. Megkóstoljuk, ha kell, utána sózzuk.
4. A tésztát enyhén sózott, forrásban lévő vízben kifőzzük, leszűrjük, lecsöpögtetjük, a pirított káposztával összekeverjük.
5. Tálaláskor a káposztás tésztát tányérra kanalazzuk, a sült csirkecombokat ráfektetjük, hagymás szaftjával megkengetjük.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 40 perc

Egy adag: 615 kcal