



Hozzávalók:

4 csirkecomb, 1 evőkanál szárnyas fűszerkeverék, 5 evőkanál olaj, 1 dl száraz fehérbor, 8 dl tej, 25 dkg finomliszt, 4 tojás, só, 5 dkg vaj, őrölt fekete bors, 15 dkg lágy kecskesajt, 1 nagy érett körte, 5 dkg reszelt kemény kecskesajt

1. A csirkecombokat a fűszerkeverékkel alaposan bedörzsöljük, majd egy magas peremű serpenyőben 2-3 evőkanál olajon körös-körül megpirítjuk. A bort és egy kevés vizet öntünk rá, lefedjük, kis lángra állítjuk, kb. 1 óra alatt puhára pároljuk.
2. A fele tejből, 20 deka liszttel, a tojásokkal és 1 mokkáskanál sóval sűrű palacsintatésztát keverünk. A maradék olajon a szokásos módon, de egy kicsit vastagabb palacsintákat sütünk belőle.
3. A tej másik felét fölforraltjuk. 4 deka vajat egy kisebb lábasban fölolvasztunk, a maradék lisztet (5 deka) megfuttatjuk rajta. A tejjel fölöntjük, kevergetve mártás sűrűségűre főzzük. A tűzről lehúzva megsózzuk, megborsozzuk, a lágy kecskesajtot belemorzsoljuk, simára keverjük.
4. A félretett vajjal egy akkora tepsit kikenünk, amiben a csirkecombok elérnek. A palacsintákat laskára (kisujjnyi széles csíkokra) vágjuk, egyenletesen a tepsibe szórjuk. A puha combokat ráfektetjük - később megkönnyíti az étkezést, ha előtte kicsontozzuk. A körtét meghámozzuk, elnegyedelve a magházát kivájjuk, húsát felszeleteljük, a csirkére rakjuk. A sajtos mártással az egészet befedjük, a reszelt sajttal megszórjuk. Forró sütőben (kb. 200 °C) kb. 10 perc alatt pirosasra sütjük.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 50 perc

Egy adag: 1028 kcal • fehérje: 65,3 gramm • zsír: 56,0 gramm • szénhidrát: 65,7 gramm • rost: 0,7 gramm • koleszterin: 429 milligramm