

## Csirkehúsos rablónyárs sóban sült krumplival



### Hozzávalók:

8 nagyobb csirkefelsőcomb, 3-4 gerezd fokhagyma, kb. 1 púpozott kiskanál só, 1-1 evőkanál ketchup és mustár, fél kiskanál csípős Piros Arany, 1 kiskanál majoránna, kb. 1 dl olaj, 30 dkg főtt füstölt császárszalonna, 2 piros kápiapaprika, 8 apró vörshagyma  
a sóban sült burgonyához:  
nagyságától függően 8-12 darab burgonya, só  
a fűszeres tejfölhöz:  
4-5 dl tejföl, só, őrölt fekete bors, 2 gerezd fokhagyma, fél csokor petrezselyem

1. A körethez a burgonyát héjastól, kefével dörzsölgetve alaposan megmossuk. Egy kisebb tepsiben annyi sót terítünk szét, hogy a tepsi alja ne látszódjék, és erre ültetjük rá a krumplikat. Közepesen forró sütőben (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) a krumplik nagyságától függően kb. 45 percig sütjük. Akkor jó, ha ujjal rákoppintva már nem kemény, hanem benyomódik.
2. Közben a combokról a bőrt lehúzzuk, az esetlegesen rajtamaradt szőrszálakat lekaparjuk. Az így előkészített bőrt sütőpapírral bélelt tepsire fektetjük, kissé megsózzuk, a tetejére is sütőpapírt fektetünk. Egy akkora tepsit, amekkora éppen csak belefér ráteszünk, ezzel lenyomva, lepréselve a csirke bőrét. Mehet is a sütőbe, a köret mellé, ahol 18-20 perc alatt ropogósra, zörgősre sütjük.
3. A combokat ezután kicsontozzuk, - a csontokat alaplé főzéséhez elrakjuk -, majd a filétet kb. 3 centis kockákra, azaz 6 részre vágjuk. Tálba rakjuk, a pépesre zúzott fokhagymával, a sóval, a ketchuppal, a mustárral, a Piros Arannyal, a morzsolt majoránnával és az olajjal alaposan összekeverjük. Ha van elég időnk, letakarva, hűtőszekrényben pácolhatjuk néhány órán vagy akár egy éjjelen át.
4. A szalonnát és a kápiapaprikát hasonló nagyságú négyzetekre daraboljuk. A hagymát megtisztítjuk, kettévágjuk, majd a húshoz hasonló nagyságú cikkekre vágjuk.
5. Ha nincs fém nyársunk, akkor a bambusznyársakat vagy hurkapálcákat előtte egy órára áztassuk hideg vízbe, hogy sülés közben ne égjenek meg. A nyársra felváltva húzzunk szalonnát, húst, hagymát, paprikát. A megadott hozzávalókból 8 nyársat (személyenként kettőt) készíthetünk.
6. Egy nagy serpenyőben kisujjnyi vastagon zsírt forrósítunk, - ebbe beletehetjük azt is, ami

## Csirkehúsos rablónyárs sóban sült krumplival

a csirke bőréből kisült. A nyársakat belerakjuk, és nagyjából közepes tűzön, kb. 15 percig sütjük, közben többször megforgatjuk, hogy minden oldala egyformán megsüljön. A nyársakat szabad tűzön, hamvadó parázs fölé tett rácsra rakva is megsüthetjük. Ilyenkor előtte egy kevés olajjal körbekenjük, sőt sütés közben is kengethetjük, nehogy kiszáradjon. Nagyjából itt is 15 perc a sütési ideje.

7. Tálaláskor a sót ledörzsöljük a krumpliról, majd hámozás nélkül a tetejüket kereszt alakban bevágjuk, és a krumpli alját két oldalról egy kicsit befelé megnyomjuk, így felül a vágások mentén kinyílik. Tányérra rakjuk, és a fűszeres tejfölt a tetejére halmozzuk. melléfejtjük a nyársakat, végül a kisebb darabokra tördelt ropogós csirkebőrrel díszítjük.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy adag (körettel, tejföllel): 1445 kcal

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