



Hozzávalók:

10 db (1,5 kg) csirkefelsőcomb, 15 dkg füstölt császárszalonna, 3 vöröshagyma (30 dkg), 3-4 gerezd fokhagyma, 3 evőkanál sütéshez való olívaolaj, 3 dkg vaj, 2 + 1 kiskanál só, 2 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 csokor petrezselyem, 1-2 ág zellerzöld,

2 evőkanál finomliszt, 15 dkg paradicsompüré, 2 dl fehérbor, 3-4 dl víz, 40 dkg csiperkegomba

a körethez:

35-40 dkg makaróni, só, 2 evőkanál sütéshez való olívaolaj, 6-8 dkg vaj, 5 púpozott evőkanál tejföl, őrölt fekete bors, 15-20 dkg reszelt sajt

1. A felsőcombokról a bőrt lefejtjük. A szalonnát kis kockákra, a megtisztított vöröshagymát és fokhagymát finomra vágjuk.
2. Az így előkészített összes hozzávalót egy nagy lábasban vagy magas peremű serpenyőben, az olívaolaj és a vaj keverékében kb. 8 perc alatt körös-körül megpirítjuk. Közben a húst többször megforgatjuk, mindkét oldalán 1-1 kiskanál sóval és 1-1 mokkáskanál őrölt fekete borsal megszórjuk. Félidőben a fölaprított petrezselyemmel és zellerzölddel fűszerezzük. Végül a liszttel meghintjük, a paradicsompürét hozzáadjuk, további 2 percig pirítjuk. A borral és a vízzel fölöntjük, a cikkekre vágott gombát belekeverjük.
3. Ha forr, kis lángra állítjuk. Lefödve kb. 35 perc alatt puhára pároljuk, közben többször megkeverjük. Ha kell, elfővő levét pótoljuk. Sajtos-tejfölös makarónival tálaljuk.
- 4 Utóbbi úgy készül, hogy a makarónit enyhén sós vízben kifőzzük, hideg vízzel leöblítjük, a sütéshez való olívaolajjal összekeverjük. Tálalás előtt serpenyőben a vajat fölolvastjuk, és a makarónit megforrósítjuk rajta. A tejfölt rákanalazzuk, jól átkeverjük, kissé megsózzuk, megborsozzuk. Tányérra halmozzuk, a tetejét reszelt sajttal megszórjuk. A puha csirkecomb melléfektetjük, és leöntjük a szalonnás, gombás, paradicsomos raguval.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy adag (körettel): 1228 kcal

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