



Hozzávalók:

4 csirkecomb (kb. 1 kg), kb. 1 púpozott kiskanál só, 3 tojás, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 2-3 gerezd fokhagyma, kb. 25 dkg tisztított földimogyoró (sós is lehet), kb. 10 dkg finomliszt  
a sütéshez:  
bőven olaj

1. A csirkehúsról a bőrt lefejtjük, majd a combokat a forgónál kettévágjuk. A sóval bedörzsöljük, félrerakjuk.
2. A tojásokat felverjük, a borssal meg az áttört fokhagymával fűszerezzük. A mogyorót durvára vágjuk, ezt akár gyorsvágógépben (mutterben) is megtehetjük.
3. A combokat először a lisztbe, azután az ízes tojásba forgatjuk, majd a mogyoróban meghempergetjük úgy, hogy jól bele is nyomkodjuk, nehogy lehulljon a húsról.
4. Közepesen forró bő olajban, nem túl nagy lángon, többször megforgatva oldalanként 8-10 percig sütjük, végül szűrőrácstra szedve a felesleges olajat leitatjuk róluk. Burgonyapüré vagy párolt rizs illik hozzá köretnek.

Jó tanács

- Mandulával vagy dióval is ugyanilyen finom.
- Comb helyett csirke- vagy pulykamellet, szűzpecsenyét vagy szakamentes halfilét is süthetünk ugyanígy, de annak 6-7 perc sütés is elég.

4 főre

Elkészítési idő: 40 perc

Egy adag (köret nélkül): 790 kcal

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