



Hozzávalók:

2 dl víz, 3 evőkanál rum, 2 evőkanál kristálycukor, 10 dkg mazsola, 4 csirkecomb, só, 5 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 púpozott kiskanál finomliszt

1. A vízben a rumot meg a cukrot kevergetve föloldjuk, a mazsolát beleszórjuk, és 1-2 órán, de még jobb, ha egy egész éjszakán át duzzadni hagyjuk.
2. A csirkecombok bőrét lefejtjük, a húst megsózzuk, majd a vajon körös-körül megpirítjuk. A mazsolát áztatólevével együtt hozzáadjuk, és lefödve, kis lángon 35-40 percig pároljuk, közben ha kell, elfővő levét egy kevés vízzel vagy borral pótoljuk.
3. Ezután a csirkét kiemeljük belőle, levét pedig egy kevés vízzel simára kevert liszttel sűrítjük. Burgonyapüré illik hozzá köretnek.

Jó tanács

- A mazsolás mártást pár csepp citromlével is ízesíthetjük, és csipetnyi őrölt fahéjjal meg őrölt szegfűszeggel is fűszerezhetjük. Dúsíthatjuk egy kevés főzőtejszínnel is.
- Mazsola helyett falatnyi darabokra vágott aszalt szilvával vagy aszalt barackkal is készíthetjük.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra + a mazsola áztatása

Egy adag (köret nélkül): 454 kcal