



#### Hozzávalók:

5 dkg füstölt szalonna, 1 kisebb vöröshagyma, 15 dkg csiperkegomba, 15 dkg csirkemáj, 1 csokor petrezselyem, 4 zsemle, 2 tojás, 3 evőkanál zsemlemorzsza, só, őrölt fekete bors, 10 dkg főtt zöldborsó, 1 konyhakész, kb. 1 kg-os csirke, 2-3 evőkanál olaj

a tálaláshoz:

1-1,2 kg franciasaláta

a fűszítéshez:

gyümölcsök, salátalevél

1. A szalonnát apró kockákra vágjuk és egy serpenyőben, kevergetve üvegesre pirítjuk. A hagymát meg a gombát megtisztítjuk, az előbbit finomra, az utóbbit a májjal együtt kis kockákra vágjuk.
2. A szalonnán először a hagymát, majd a gombát és a májat pirítjuk meg, végül a tűzről lehúzva a fölaprított petrezselyemmel fűszerezzük.
3. A zsemlet hideg vízbe áztatjuk, kifacsarjuk, majd áttörjük vagy alaposan elmorzsoljuk. A gombás májat hozzáadjuk, a tojást és a morzsát beledolgozzuk, megsózzuk, megborsozzuk, végül a zöldborsót is beleforgatjuk.  
Hűtőbe tesszük, amíg a csirkét előkészítjük.
4. Ehhez egész szárnyast használunk, amit mellével lefelé vágódeszkára fektetünk. A hátán a bőrt végighasítjuk, majd apró vágásokkal a bőr és a hús között haladva egyben lefejtjük a húsról. Ez nem olyan bonyolult művelet, mint ahogyan hangzik, hiszen a töltéshez is könnyű föllazítani a bőrt. A lényeg, hogy lehetőleg ne szakadjon ki sehol, és egyben maradjon. Miután a szárnyaknál nehéz vele bánni, azokat akár le is vághatjuk. A bőrt sima oldalával felfelé megolajozott fóliára fektetjük.

5. A megnyúzott csirke combjait levágjuk, a melle húsát a csonttól lefejtjük. (A leeső részekből - hát, mellcsont, szárnyak - levest főzhetünk.) A két fél mellett lapjában bevágjuk, kihajtjuk, óvatosan kiverjük, és a kiterített csirkebőrre fektetjük. A töltelék vastag csíkban a közepére halmozuk, és szorosan a fóliába csomagolva föltekerjük úgy, hogy a hús közepén, a töltelék fölött pont összeérjen. A megsózott, megborsozott combokkal együtt tepsibe tesszük, fektetjük, egy kevés vizet öntünk alá, és sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 1 órán át sütjük, közben a levéllel gyakorta meglocsoljuk.
6. Amikor kész, a fóliás csirketekercsre vágódeszkát fektetünk, amire 2-3 kg nehezéket (dobozos üdítőt) rakunk. Ez fontos, mert a hús így tömörödik, és könnyebb lesz szeletelni. Hűtőszekrényben dermedni hagyjuk, azután a fóliából kibontjuk, langyos vízzel leöblítjük, leszárogatjuk.
7. Tálaláskor egy tálra franciasalátát halmozunk, a csirke eredeti alakját imitálva. A főszeletelt töltött csirkét (szaknyelven galantint) a képen látható módon ráfektetjük, és a combokat nekitámasztjuk. Gyümölcsökkel, salátalevéllel díszítve tálaljuk.

#### Jó tanács

- A töltelék szokás még gazdagítani 10 dkg főtt, kis kockákra vágott sárgaréppával is.
- Ha a töltelékből kimaradna, azt csomagoljuk beolajozott alufóliába és a csirkecomb mellé téve süssük meg.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra 40 perc

Egy adag (franciasaláta nélkül): 430 kcal

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