

Göngyölt csirkecombok almával



Elkészülési idő: 90 perc

4 adag Hozzávalók: 8

darab

csirke felsőcomb

ízlés szerint

só

ízlés szerint

őrölt bors

8

darab

vékony szelet angolszalonna

2

darab
alma

1. lépés

A csirkecombokat egy vágással csontig vágjuk, majd a csontot szépen kivágjuk belőle. Így egy darabban marad a comb húsa, ellenkező esetben a comb darabokat a szalonna csíkkal tudjuk összefogni.

A csontokat tegyük félre - akár fagyasztóba - húslé készítéséhez, húsleves készítéséhez remek összetevő lesz belőle.

2. lépés

A comb húsokat enyhén sózzuk és [bors](#)ozzuk, a jénai tálat - vagy tepsit - enyhén kikenjük zsírral vagy margarinnal, olajjal. Ha lenne több szalonna csík, mint amennyi a csirkecomb, akkor akár a sütőedény aljába is mehet egy-két szelet szalonna.

A göngyölésre használt szalonna szelet is ad hozzá némi sós ízt, ezért a sóval különösen óvatosan bánjunk, inkább csak a combok belső felét hintsük meg vele.

3. lépés

A deszkára fektetünk egy szalonna csíkot, rá egy combhúst. A szalonnával tekerjük fel úgy, hogy a lehető legjobban befedje a szalonna a húst. Ha szükségesnek érzed, akkor fogpiszkálóval meg is tekerheted, de nem fog szétesni sütés közben akkor sem, ha csak egyszerre alulra hagyod a szalonna végét, amikor a sütőedénybe helyezed a betekert húst. Készítsd el így mind a 8 combot és rakd szépen egymás mellé őket a sütőedénybe.

4. lépés

Vágd fel a megmosott almát újjnyi vékonyságú szeletekre és helyezd a húsok közé.

- nem biztos, hogy mindkét almára szükség lesz, ez a nagyságától is függ és attól is, mennyi almát szeretnél, én így raktam meg:



5. lépés

Fóliával vagy a tetővel fedd le és tedd a sütőbe. Sütés:

- az első 40 percben kb 200 fokos sütőben süsd,
- vedd le a fedőt/ alufóliát és pirítsd meg magasabb hőfokon

Az almától függően engedhet akár túl sok levet is az étel, ekkor pirítás előtt egy kisebb mérőkanállal vagy evőkanállal szedj le róla levet és úgy süsd meg. Ha netán [alma](#) nélkül készítenéd, úgy biztosan nem kell levet leszedned róla, ám az [alma](#) nagyon kellemes ízt ad a comboknak is, így is, hogy levet kell leszedni róla.

Göngyölt csirkecombok almával - fél óra előkészítés, összekészítés + a sütés ideje kb 1 óra. A göngyölés nem varázslat, egyszerűen lebonyolítható:

- készíts elő egy deszkát amelyen csontozni és tekerni tudod a csirkecombokat, egy kés kell amellyel a combokon a csontig egy vágást ejtesz és kifejted belőle a csontot.
- készíts elő hozzá minden belevalót, hozzávalót, legyenek kéznél, a göngyölítő deszka körül
- legyen kéznél a jénai vagy tepszi amibe szépen beleilleszted a sütnivalót

ha végig gondoltad a műveletet és mindent odakészítettél, akkor hajrá, dobd össze!

Akkor is magabiztosan elkészíthető, ha nem tudunk a teljes folyamatban rá túl sok figyelmet és energiát fordítani.

Forrás URL (módosítva 2019-07-11 00:14): <https://koecceru.hu/receptek/gongyolt-csirkecombok-almaval>