

Ledniczky Laci receptára



Ahogy én készítem

## Csirkecombok körtepálinkás pikáns almával

4 csirkecomb  
4 evőkanál olaj  
5 dkg vaj  
8 mogoróhagyma  
8 alma  
1 evőkanál porcukor  
1 evőkanál körtepálinka  
1 kávéskanál őrölt koriander  
5 dkg mandulaforgács  
őrölt bors  
só

A csirkecombokat olajjal bekenjük, sóval, borssal meghintjük, majorannával, meleg sütőben pirosra sütjük, majd 2 percig grillezzük. Közben a hagymákat a vajban puhára pároljuk. A meghámozott, kimagozott félbevágott almákat a hagymához adjuk. Az egészet a cukorral megszórjuk, és nagylángon karamellizáljuk, közben időnként megforgatjuk. Karamellesre pirítjuk, majd a pálinkával meglocsoljuk, sóval, borssal, korianderrel ízesítjük, és 10 percig pároljuk. Amikor kész, tűzálló tálba öntjük, a mandulaforgáccsal megszórjuk, és 1-2 percig grillezzük, míg a mandula arany színűre pirul. A csirkecombok mellé, forrón tálaljuk.

