



Diós töltött csirkcomb tejszínes konjakmártásban

Hozzávalók:

4 személyre
4 db csirkecomb
1 db csirkemell
100 g dióbél
1 cl konyak
10 cl olaj
1 kávéskanál paradicsompüré
só, fehér bors
liszt
petrezselyem

Elkészítése:

A csirkecombokat kicsontozzuk úgy, hogy nem vágjuk szét. A csontot óvatosan kihúzzuk a combokból, majd megsózzuk. A csirkemellet is kicsontozzuk, majd finomra daráljuk. Ízesítjük fehér borssal, vágott petrezselyemmel. Hozzáadjuk a durvára vágott dióbelet is, jól elkeverjük, megtöltjük a combokat. Tepsibe téve meglocsoljuk olajjal, kissé átsózzuk, és sütőben készre sütjük. A megsült combok zsiradékában paradicsompürét pirítunk, majd kevés liszttel megszórjuk, kevés vízzel és tejszínnel felengedve felforraljuk. Hozzáöntjük a konyakot, átforraljuk, átszűrjük.

Tálalása:

A csirkecombokat felszeletelve ezzel a mártással öntjük le, köretként vajás zöldségféléket adunk.