

Gödöllői töltött jérce *(4 adag)*

Ízesítésre: 4 ek olajat sóval, őrölt borssal, majorannával, kevés ételízesítővel, kávé kanál paradicsompürével, fokhagymával kikeverünk, *ezzel bedörzsöljük a combokat*

Töltelék: Zsemle 2 db, tojás 2 db. Füstölt szalonna 10-15 dkg (apró kockára vágva), vöröshagyma 10 dkg (nagyon finomra aprítva), gomba 20 dkg (1x1 cm kockákra vágva) csirkemáj, 20dkg (1x1 cm kockákra vágva).



Ízesítésre: só, bors, majoránna, finomra vágott petrezselyem

Köret

Kukoricás rizs: Olaj $\frac{1}{2}$ ek. Rizs 20 dkg.

Felöntéshez: forrásban lévő víz 5 dl

Ízesítésre: *Párolt gyümölcs:* 60 dkg (alma, ananász, eper).

Pároláshoz: 3 ek vaj,

3 ek cukor,

3/dlfehérbor, só, őröltgyömbér, fahéj.

Elkészítése

Zsemlet vízbe mártjuk, majd alaposan kifacsarva reszelő nagy fokán átnyomjuk. Szalonnát serpenyőben tepertőjéig kisütjük, rátesszük a hagymát, megfonnyasztva hozzáadjuk a gombát. Ízesítjük, majd erős tűzön zsírjáig pirítjuk. Beleszórjuk a májat, kissé együtt pirítjuk, majd kihűtjük, zsemlehez adjuk, összekeverjük. Csirkecomb bőrét óvatosan felfejtjük, majd bőr és hús között idomcső nélküli habzsákból vagy evőkanállal betöltjük a töltelékkel.

Bőrével felfelé tepsibe téve 180 fokos sütőbe csúsztatjuk, alá kevés csont alaplevet öntünk, majd 45 percig sütjük

Közben elkészítjük a párolt rizst: Felhevített olajon üvegesre pirítjuk, sózzuk, hozzáadjuk a vöröshagymát, majd felengedjük a forrásban lévő vízzel. Lefedve alatta a lángot a lehető legalacsonyabbra állítjuk, majd addig főzzük, míg a ráöntött folyadékot fel nem vette. Ekkor tűzről lehúzzuk, félretesszük. Külön megfőzzük kukoricaszemeket, a kész rizzsel összekeverjük.

Tálalás előtt megpároljuk a gyümölcsöket: Vajon cukrot karamellizálunk, felengedjük fehérborral, ízesítjük, majd a gyümölcsöket beletéve néhány másodperc alatt összeforraljuk.

Húst sütés után pihentetjük, majd felső combját felszeleteljük.

Tálalása

Tányér villa felőli oldalára egy formából kiborított rizshalmot teszünk, mellé kanalazzuk a párolt gyümölcsöt. Tányér kés felőli oldalára helyezük a megsült combot, szeleteit szépen elrendezve rajta, sütőzsírjával lefényezzük