



Kakukkfűves csirkecombok vajban sütve, sültpaprikával és túróval töltött burgonyával

Hozzávalók 4 személyre:

8 db csirkecomb
10 dkg vaj
1 db citrom
3 db színes kaliforniai paprika
3 db TV paprika
1 csokor kakukkfű
1 csokor kapor
1 fej fokhagyma
1 dl ecet
10 dkg cukor
1 csokor petrezselyem
8 db burgonya
20 dkg tehéntúró
2 evőkanál tejföl
só
bors
olaj

A csirkecombokat kicsontozzuk, sózzuk, a bőrüket beirdaljuk, és ízesítjük borssal, valamint citromlével. A húsokat olajozott tepsire helyezük, meglocsoljuk olvasztott vajjal, és meghintjük apróra vágott friss kakukkfűvel. A paprikákat feldaraboljuk, és a combok mellé helyezzük. 180°C fokos sütőben 40-50 perc alatt megsütjük.

A túrókat elkeverjük a tejföllel, csipet sóval, borssal, aprított petrezselyemmel, és reszelt fokhagymával. A héjában főtt burgonyákat kettévágjuk, közepüket egy kiskanállal kikaparjuk, és ide töltjük az ízesített túrókat.

A cukrot az ecettel simára keverjük, hozzáadunk vékony sugárban, állandó kevergetés mellett 1 dl olajat. Ízesítjük balzsamecettel és zúzott fokhagymával. Ha szükséges, vízzel hígíthatjuk. A megsült paprikákat ebbe a dresszingbe forgatjuk. Így kínáljuk a sült csirkecombok, és a töltött burgonya mellé.