



Töltött libanyak

Hozzávalók: 2 libanyakbőr,
30 dkg darált libahús,
3 zsömlé,
pirospaprika, őrölt gyömbér, fokhagyma, só, bors



Ledni Laci receptára

Elkészítés: A hozzávalókból (a zsömlét előtte beáztatjuk, kinyomkodjuk) fasírtszerű masszát készítünk, ízlés szerint tehetünk bele még apróra vágott petrezselyemzöldet is. A nyakbőrök egyik végét zsineggel összekötjük. A töltelékét habzsák segítségével a nyakbőrbe töltjük. A töltött nyakak végét hústúvel összezárjuk és kizsírozott tepsibe tesszük. A nyakakat kiolvasztott zsírral megkenjük, alufóliával letakarjuk és 180 fokra előmelegített sütőbe tesszük. A 2-3 órás sütés közben többször szurkáljuk meg hústúvel, hogy a pára eltávozzon és a nyak ne hasadjon ki. Az utolsó negyedórát már alufólia nélkül süssük, hogy szépen megpirosodjon. Könnyebb felszeletelni, ha negyedórát pihentetjük. Különbéféle köretekkel pl. sólettel tálalhatjuk.

