

Töltött csirke

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezádano

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: mindmegette

Suroviny

Postup

Elkészítés:

1. A csirkét megmossuk, megtisztítjuk, zsírzóját kivágjuk, hasüregét fél órára besózzuk. Bőrét a mellén és a comboknál óvatosan fellazítjuk. A kemény tojásokat meghámozzuk, lereszeljük vagy pici kockákra vagdossuk. A hagymákat meghámozzuk, az egyiket finomra vágjuk, a másikat vastag gerezdekre. A gombát megtisztítjuk, apróra felkockázzuk. A petrezselymet leöblítjük, összevagdadjuk. A májat leöblítjük, a hártyákat, inakat eltávolítjuk, a májat elkaparjuk. A leveszöldséget megtisztítjuk, vékony hasábokra vágjuk. A fokhagymát meghámozzuk.

2. Az olajon megfonnyasztjuk a finomra vágott hagymát, rádobjuk a gombát, 5 percre pároljuk, hagyjuk kihűlni. Hozzákeverjük a májat, a kemény tojáskockákat, a búzadarát, a tojást, a petrezselymet, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, jól összedolgozzuk. Nem túl szorosan a csirke hasüregébe és a fellazított mellbőr alá töltjük, a nyílásokat sűrű öltésekkel bevarrjuk. A szárnyvégeket hátrahajtuk, a lábakat vékony zsineggel összekötjük, azaz a madarat „formára igazítjuk”.

3. A csirkét mély sütőedénybe tesszük, a mellét betakarjuk a szalonnaszeletekkel. Mellé dobjuk a zöldségeket, a fokhagymát, a hagymagerezdeket, megszórjuk a fűszerekkel, kissé megsózzuk, aláöntjük a bort, lefedjük, és a sütőben, mérsékelt tűzön (180 Celsius-fok, gázsütő: 2. fokozat) 1 órán át pároljuk. 200 fokra (gázsütő: 3. fokozat) kapcsolunk, lehántjuk a szalonnát, és levéllel gyakran meglocsolva további 20-25 percig, pirosra sütjük a csirkét.

4. Tálra emeljük, 15 percre pihentetjük, eltávolítjuk a zsinegeket-cérnákat, és csak az asztalnál daraboljuk. A vele párolt zöldséget leszűrjük, külön tálban kínáljuk. Sült hasábburgonya, ecetes savanyúság, savanykás befőtt illik hozzá.

1 adag: 3156 kJ/755 kcal

Életem első töltöt csirkéje mennyeire sikeredett. Bár a tölteléket dupla adagból csináltam és a darát én is kihagytam.

sikert arattam vele. Köszö 2007-09-16 19:03:57 {kisangel83}

Nem tudom , mi a jelentősége itt a búzadarának. De én egyáltalán nem tennék hozzá se búzadarát, se zabkorpát. Anélkül próbálnám meg. 2007-04-10 14:13:49 {bogdana}

Szerintetek lehetne a búzadarát mondjuk zabkorpával helzettesíteni? Tanál úgy egy csöppet lightosabbnak számítana???

És ha igen, hány gramm kellhet hozzá?

Valaki esetleg csinálta már így?

Előre is köszike a választ!:)

Poznámka

magyar