

## Töltött csirkecomb

### Hozzávalók:

4 egész csirkecomb  
3 db szép csirkemáj  
3 db száraz zsemle  
1 evőkanál zsír  
1 db kicsi hagyma  
1db tojás  
Só  
Őrölt bors  
Ételízesítő  
Majoránna  
Hideg tej  
Zsír vagy olaj a sütéshez



### Készítés:

A csirkecombokat megmossuk, lecsepegtetjük, a vizet egy papírtörő segítségével leitatjuk. A csirkecombokon található bőrt fellazítjuk, de vigyázva hogy ne szakadjon szét a bőr, mert az alá rakjuk a tölteléket.

Hideg tejben megáztatjuk a száraz zsemleket, jól kicsavarjuk és egy tálba tesszük.

A csirkemájakat elkaparjuk, vagyis pépesítjük egy késsel.

Egy evőkanál zsírt (lehet kacszsír) felmelegítünk és a kis vöröshagymát elreszelve beletesszük, és pároljuk egy-két percig, majd rátesszük a májat. Állandóan kevergetve sütjük egy kevés ideig, miután ezzel végeztünk hozzáadjuk a tejből kicsavart zsemlekhez. Egy egész tojást teszünk bele. A fűszereket, a sót, őrölt borsot, majoránna, ételízesítőt ízlés szerint adagoljuk hozzá. Alaposan összekeverjük. Ha van zöldség zöldje, azt is teszünk bele apróra vágva. Ezzel masszával megtöltjük a csirkecombokat. A bőr alá alaposan benyomkodjuk, és hústűvel vagy fogpiszkálóval összetűzzük. Ne rakjunk sok tölteléket a bőr alá, mert sütés közben szét fog szakadni.

Egy megfelelő nagyságú tepsit kikenünk zsírral vagy étolajjal. A megtöltött combokat besózzuk, borsot is szórunk rá, esetleg csirke fűszer sót is, majd az előkészített tepsibe egymás mellé rakjuk. Egy kevés vizet öntünk alá, alufóliával lefedjük, és 190 C°-ra előmelegített sütőbe tesszük. Egy óráig sütjük, majd az alufóliát levéve a tepsiben lévő szafttal megöntözzük a combokat és készre, szép pirosra sütjük.

Zepter edénybe is lehet készíteni, akkor a zsírt felolvasztjuk, belerakjuk az edénybe a megtöltött combokat és kevés víz hozzáadásával lefedve pároljuk, nem a sütőben, hanem az elektromos főzőlapon. Egy óra elteltével betesszük a sütőbe, és ott szép pirosra sütjük.

Kis ideig állni hagyjuk és lehet tálalni.

Köretnek rizibizit és krumpli salátát, vagy krumplicipőret és meggyoszót szoktam hozzá készíteni. Nagyon kedvelt ételeink közé tartozik.

### Megjegyzés:

Ezt a tölteléket apai nagynénemtől Marika nénitől tanultam. Ő szakácsnőként is dolgozott. Nagyon finom. A májgaluska levesbetétet is így készítem, csak akkor kevesebb száraz zsemlet teszek bele, de zsemlemorzsát adok hozzá, ügyelve arra, hogy nokedli sűrűségű legyen a masszám, és azt szaggatom a forró húslevesbe.