



Max konyhája - Leveles tésztába töltött csirkecombok

2010 február 26. Flag

Szöveg méret

90

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Értékelés kiválasztása
Még nincs értékelve

Mérték

Egyszer?, de ünnepi hangulatú étel, mutatós és nagyon ízletes. Csirke, krémsajt és barack (bef?tt), mindez egy ropogós leveles tészta burokban. Az általunk ismert eredeti verziót gránátalmával készítik, de jól illik hozzá a sárgarépa- borsó-kukorica kombó is.

Elkészíthetjük el?z? nap is, és csak sütnünk kell. Tipp&trükk: érdemes egész csirkecombot venni, mert így egy kicsit rövidebb volt a b?re, és nehéz volt megtölteni.

Hozzávalók 4 személyre:

- 8 db csirke alsó comb
- 20 dkg natúr krémsajt
- 2-3 db, felezett barackbef?tt
- 1 csomag (27,5 dkg) friss, kinyújtott leveles tészta
- (citromos) só, bors, (provanszi) f?szerkeverék,

A kenéshez és szóráshoz:

- 1 tojás sárgája
- 1-2 tk tej
- szezámmag vagy lenmag



A csirkecombokat alaposan megmossuk, és epiláljuk. A krémsajtot habosra keverjük, ízesítjük és sózzuk. A barackot alaposan lecsepegtetjük, majd kis kockákra vágjuk.

A csirke b?rét az ujjunkkal kicsit fellazítjuk, majd egy kis kanállal sajtot tuszkolunk bele, utána barackot, majd sajttal zárjuk, és a b?rt visszaigazgatjuk.

Az így betöltött combokat megsózzuk, és szépen eligazgatjuk, formázzuk.

A tésztaalapot hosszában 8 egyforma csíkra vágjuk. A tésztát a comb keskenyebbik végét?l indítva, szépen rátekerjük, úgy hogy a csíkok a szélén fedjék egymást.

Süt?papírral bélelt tepsibe rakjuk, és megkenjük a tojással kikevert tejjel, és megszórjuk szezámmaggal.

160 C-on, alsó sütésen süssük 50-55 percet, majd emeljük a h?fokot 180 C-ra, és tehetjük alsó-felső sütésre, így szépen megpirul a teteje.

Az alacsony h?fokon a csirke a tészta burokban lassan megpárolódik, a g?zét?l a tészta nem tud kiszáradni.

Köretnek sült burgonyát vagy párolt rizst tálaljunk.

Jó étvágyat hozzá!



Max

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

Szerző: a Flag Polgári Műhely tagja



Ajánló
