



## Max konyhája - Són sült csirke

2009 július 23. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

De mit tegyen az, aki egy lakótelep közepén lakik és nincs ideje és helye grillezni? Készítse el a szegény ember grill csirkéjét, a són sült csirkét.

Nagyon sokszor készül nálunk, mert a kih?lt húsból másnap lehet készíteni egy salátát, vagy esetleg egy gyors

---

csirke gyrost.



A tepszi aljában elterítünk 1 kg sót (sima ún. k?sót, az a lényeg hogy ne legyen jódozott), ráterítjük a megmosott, leszárított csirkecombot ( lehet csontos mell, pulyka comb, szárnya, de farhát is finom így megsütve ). Letakarom alufóliával, 45 perc 200 C-on, utána leveszem a fóliát, és újabb 45 perc a süt?ben. A sütés fontos része hogy nem kell rá semmi f?szer, és a só elnyeli a kifolyt nedveket, így egy kellemes omlós husit kapunk. Önmagában is nagyon finom, krumpli pürével, vagy párolt zöldséggel egy kis sajtmártással.....



B?re alá dughatunk fokhagymát, majoránát, rozsmaringot és ezzel is változatossá tehetjük.

Jó étvágyat!



Max

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

Szerző a Flag Polgári Műhely tagja

DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD

A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden  
magyarnak látnia kell”

**Ajánló**

---