



Gasztrobloggerekkel- Adventtől, Karácsonyig XXXI. Mézes csirke

2009 december 24. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ideje elkezdni a készülődést, legalábbis gondolatban... Aki biztosra akar menni, és nem kísérletezik a karácsonyi vacsorával, próbálkozzon Magyarország legjobb Gasztrobloggereinek ünnepi receptjeivel! Naponta jelentkez?

sorozatunkból nagyszerű ünnepi menüsor készíthető el.

Mézes csirke túrós puliszkával

Hozzávalók:

- 8 db csirke felsőcomb
- 2+2 ek. (akác) méz
- 1-2 tk. őrölt fahéj
- tej

A puliszkához:

- 5 dl víz
- 3 dl kukoricadara
- 1 fej vöröshagyma
- só, bors
- 25 dkg túró
- 2-3 dl tejföl



A csirkecombokat megmossuk, bőrt lehúzzuk, kicsontozzuk. Meghintjük a fahéjjal, meglocsoljuk a mézzel, alaposan összekeverjük, majd felöntjük annyi tejjel, amennyi épp ellepi. Néhány órára vagy akár egész éjszakára hűtőbe tesszük.

Másnap a húsokat kiemeljük a tejből, lecsepegtetjük kissé, de nem szárítjuk le! Rácsorgatjuk a maradék 2 ek. mézet. Pici olajat forrosítunk teflon serpenyőben, és oldalanként 3-3 perc alatt közepes lángon megsütjük a

combokat. Vigyázzunk, a méz oda ne kozmáljon! Ha megsültek, meghintjük sóval.

Elkészítjük a puliszkát. A vizet felforraljuk, belereszeljük a hagymát. Sóval, borssal ízesítjük. Ha forr, ovális habverővel folyamatosan kevergetve beleszórjuk a kukoricadarát, s "puffogásra" főzzük. Ha már nagy buborékokat akar ránk pöfögni, na akkor jó! Lefedjük, és saját gőzében hagyjuk még kicsit dagadni-szilárdulni.

A túrót 1-2 ek. tejjel simára keverjük, tetszés szerint ízesítjük. Egy tálaló tálba simítjuk a puliszka felé, megkenjük a tejfölös túróval, s befedjük a maradék puliszkával. A tetejét megpötytyözzük tejfölpamacsokkal, és sütőben 20 perc alatt átforrósítjuk.

Chef Viki

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



Ajánló