



## Max konyhája - Leveles tésztába töltött csirkecombok

2010 február 26. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Egyszer?, de ünnepi hangulatú étel, mutatós és nagyon ízletes. Csirke, krémsajt és barack (bef?tt), mindez egy ropogós leveles tészta burookban. 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 rövid 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 tésztalapot 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-fels? sütésre, így szépen megpirul a teteje.

Az alacsony h?fokon a csirke a tészta burokból 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**