

Csirkecomb savanyú-káposzta ágyon

Hozzávalók:

60 dkg csirke felső comb filé, 15 dkg kolozsvári szalonna, 2 kis fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 50 dkg savanyú-káposzta, 1 teás k. fűszerkömény, só, bors.

Az enyhén megsózott csirke combokat kevés olajon előpirítjuk, majd félretesszük. A szalonnát felkockázzuk és a visszamaradt zsiradékon zsírára sütjük, hozzáadjuk az apróra vágott hagymát és üvegesre pirítjuk.

Ehhez jön a bors, kömény, tört fokhagyma (lehet egy kis fűszerpaprika is). A lecsepegtetett, átmosott savanyú káposztát átforgatjuk benne. Az előmelegített sütőben sütőedénybe, vagy tepsibe öntjük a káposztát, tetejére rárakjuk a csirke combokat és alufóliával lefedve 180 fokon 35 perc alatt megsütjük. Ezután vesszük le az alufóliát és még 15-20 percre visszatesszük a sütőbe, hogy kis színt kapjon. Fogyasztható burgonyával, de önmagában, esetleg kenyérrel is nagyon finom.