

Balzsamecetes csirkecombok burgonyával

A hús és burgonya kombót nem lehet megunni. A balzsamecet nemcsak salátákba nagyon finom, hanem a húsokat is érdemes vele ízesíteni.

Adag 4 darab	Előkészítés 15 perc + 20 perc pihentetés	Sütés 40 perc
SÜTÉSI FOK 220°C	SÜTŐ Légkeverés + grill középső rács	SÜTÉS 10-15 perc

HOZZÁVALÓK:

- 200 ml balzsamecet
- 2 evőkanál méz
- 3 gerezd fokhagyma
- Só
- Frissen őrölt bors
- 1 kg filézett csirkecomb
- 1 kg kifliburgonya
- 1 evőkanál szárított rozmaring
- 2 szál friss rozmaring
- 2-2 evőkanál olívaolaj

ELKÉSZÍTÉS:

1. A csirke bepácolásához egy nagy keverőtálban keverjük össze a balzsamecetet, a mézet, a fokhagymát. Sóval és borssal ízesítsük. Tegyük bele a csirke darabokat, fedjük le és 20 percig pihentessük a hűtőben.
2. Közben a burgonyát mossuk meg (nem kell meghámozni). Vágjuk ketté és tegyük egy közepes keverőtálba. Ízesítsük rozmaringgal, olívaolajjal, sóval.
3. Egy forró serpenyőbe öntsük bele olívaolajat, tegyük bele a csirkét és a burgonyát. Ízesítsük még friss rozmaringgal.
4. Fedő alatt főzzük puhára.
5. Miután kész, tegyük a sütőbe és pirítsuk meg a tetejét. Majd tálaljuk.

TIPP:

- A kifliburgonya másfajta burgonyával (pl.: Desirée, rózsaburgonya) is helyettesíthető. Ha nagyok a burgonyák vághatjuk több darabra is.

Videó: <https://youtu.be/ApiPq-w4e9Q>