

Édesburgonyás

TEPSIS CSIRKECOMB

Hozzávalók 4 főre

4 db egész
(alsó-felső) csirkecomb
50 dkg édesburgonya
20 dkg sárgarépa
20 dkg fehérrépa
20 dkg burgonya
2 nagy szem alma
3 fej lila hagyma

1,5 dl száraz fehérbor
1 citrom
nagy csokor friss
zsalya
só, frissen őrölt bors
1 szép egész fej fokhagyma
2 rúd fahéj
2-3 szem szegfűszeg
2-3 dkg vaj

Elkészítés: 1 óra

Az előkészített csirkecombokat, sózzuk, borsozzuk körbe, serpenyőben kevés olajon süssük körbe, 3-4 levél zsalával, vegyük ki a csirkét, tegyük sütőtálba.

Majd öntsük fel a serpenyőt borral, kapargassuk fel a lesült részeket, öntsük a boros keveréket a csirkecombok alá.

A zöldségeket pucoljuk, daraboljuk helyezzük a csirke köré a tepsibe, tegyük mellé a fűszereket, a felezett fokhagymát.

Fedjük le alufóliával és 220 fokra előmelegített sütőben süssük készre 50 perc alatt fóliával, majd vegyük le a fóliát és pirítsunk rá a húsrá.