

Nápolyi töltött csirke párolt zöldségekkel

Hozzávalók:

1 db Falmily Frost-os tanyasi csirke
12dkg Spagetti
40dkg Falmily Frost-os kerti zöldségkeverék
1 dl tejföl,
8 dkg reszelt sajt, 3 db tojássárgája,
5 cl étolaj,
őrölt fehér bors, szerecsendió, só

Elkészítés:

A csirke bőrét a nyaki résztől kiindulva, a mell és a comb részein át ujjunkkal fellazítjuk, úgy, hogy a szárnyas tölthető legyen.
A spagettit kisebb darabokra tördeljük, és bő, sós vízben kifőzzük, leszűrjük és kihűtjük. Összekeverjük a jó sűrű tejföllel és a reszelt sajttal. Sóval, Őrölt fehér borssal, reszelt szerecsendióval fűszerezzük, végül hozzáadjuk a tojássárgájákat is. Az így elkészített töltelékét habzsákba tesszük, és a csirke nyaki részénél egyenletesen a bőr alá töltjük. A szárnyast kívül-belül megsózzuk, sütőtepsibe fektetjük, leöntjük forró olajjal, és gyakori locsolgatással szép pirosra sütjük. Zsírjából pecsenyelevet készítünk, amellyel a feldarabolt töltött csirkét meglocsoljuk, és tálra rendezve párolt zöldségekkel körítjük.