

SÜLT CSIRKECOMBOK (Sütőzacskóban, a legegyszerűbben)

[Ajánlás:](#) Főzésben gyakorlatlan férfiaknak is, akik egyáltalán nem tudnak főzni 😊

Hozzávalók:

- Sütőzacskó – nagyobb élelmiszerboltokban, TESCO, LIDL stb. kapható
- Csirkecombok – alsó, felső részre vágva (persze más hús is lehet)
- Só
- 1 ek olíva olaj (zacskónként)

Előkészítés:

A sütőzacskó tetejét kb. 1 cm szélességben vágjuk le, - ezzel kötjük majd össze a zacskó tetejét – tegyük félre.

Egy evőkanál olíva olajat öntsünk a zacskóba, és fektessük a zacskót a tepsibe, a szájával nyitva.

A csirkecombokat mossuk meg, sózzuk be – (aki bőr nélkül szereti, előbb a bőrét nyúzza le, ez apróra vágva kisüthető finom csirkeporcokká)

Helyezzük egyenként, **egymás mellé** a sütőzacskóba. Annyit tegyünk egy zacskóba, hogy a teteje összeköthető legyen az általunk levágott zacskószalaggal.

Egy hegyes eszközzel szurkáljuk meg a zacskó tetejét, vigyázva, hogy kis lyukak legyenek – (hogy a sok gőzt kiereszthesse majd), és máris tehetjük a sütőbe.

Sütés:

50 perc 200 fokon. (Persze sütője válogatja) Ez alatt biztosan puha lesz. Ha eltelt az idő, vágjuk le vigyázva a zacskó tetejét, (mert nagyon forró gőz jön először ki belőle, és hogy az alul összegyűlt lé ne folyjon ki, így a tepszi mosogatása is egyszerűbb lesz), és toljuk vissza a sütőbe még kb. 15 percre, hogy szép színe legyen.

Köret:

- Párolt (vegyes) zöldség borsó, brokkoli, kukorica, stb. (legegyszerűbb a mirelit vegyes zöldség), ki hogy szokta készíteni – párolóedényben, vagy egyszerűen sós vagy delikátos lében főzve – vigyázva, hogy ne legyen túlfőzve (meg lehet kóstolni) . Leszűrjük, kockázhatunk bele almát, savanyú uborkát is, és kész. (A léből egyszerű leves készíthető, vagy felhasználhat leveshez, ne öntsük ki, akár meg is ihatjuk, ha nem túl sós)
- A húshoz, ha sütés előtt még megmosunk néhány krumplit, félbevágjuk, és a combok közé tesszük, finom krumpli köretet is készíthetünk, aki nem szereti annyira a zöldséget, de a kettő együtt sem zárja ki egymást. (Ezeket nem kell külön sózni). Lehet a zacskóba tenni bármit, amire gondolunk, hogy finom lehet vele a hús. Pl. aszalt szilvát / boróka bogyót, almadarabokat stb. , de ha csak sózva van, akkor is nagyon finom lesz!

Az ínycsemegek találáskor mindegyikre tehetnek kis szójaszószot, vagy majonézt, vagy amit gondolnak.....😊

JÓ ÉTVÁGYAT!