

Rozmaringos csirkecomb vele sült burgonyával

Hozzávalók:

- 2 db csirkecomb
- 40 dkgogyoróburgonya
- 1 csokor rozmaring
- 1 db vöröshagyma
- 1 db kápiapaprika
- 1 újhagyma
- étolaj, só, színesbors

Elkészítése:

A csirkecombot előkészítjük, fűszerezzük. A hagymákat és a paprikát felaprítjuk, egy sütőedényben összekeverjük aogyoróburgonyával. Ráhelyezzük a csirkecombokat.

Friss rozmaringgal megszórjuk, és a 180 fokra előmelegített sütőben készre sütjük.

Séfünk tippje: Sütés közben a csirkecombokat sörrel locsolhatjuk.