



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés:



Elkészítés:



Okos Tímea Kitti

MÁRTON-NAPI SÜLT LIBACOMB DATOLYASZILVÁS VÖRÖSÁFONYÁS KUSZKUSZSALÁTÁVAL

Joker recept Márton-napra. Kívül ropogós, belül omlós, sült, fűszeres libacomb datolyaszilvás-vörösáfonyás kuskuszsalátával. Ebben a receptben se húsimádók, se salátarajongók nem fognak csalódní, így már most biztos a siker!

HOZZÁVALÓK

4 db friss, minőségi libacomb
2 ek só
2 ek Bors

1 ek fahéj
1 ek szegfűszeg
3-4 db csillagánizs
6-7 gerezd fokhagyma

2 db vöröshagyma
2 ek méz
250 g kuskusz
1 csomag aszalt vörösáfonya

2 db datolyaszilva
dió
lilahagyma
koriander

ALLERGÉNEK

- 1 Elkészítjük a salátaöntetet. Ehhez összekeverjük az olívaolajat, sót, borsot, fokhagymát, citromlevet, fahéjat és mézet
- 2 A négy libacombot a frissen őrölt szegfűszegből, csillagánizsból, fahéjból készült fűszerkeverékkel bedörzsöljük, sózzuk, borsozzuk
- 3 A combok mellé fokhagymát, lilahagymagerezdeket helyezünk, leöntjük egy pohár vízzel, majd 165 fokon 2,5-3 órát sütjük.
- 4 A kuskuszt a forró vízzel elkészítjük, sóval borssal, olívaolajjal elkeverjük.
- 5 2,5-3 óra elteltével a húsokról levesszük a fóliát, bekenjük őket mézzel, és 210 fokon 20-25 perc alatt megpirítjuk.
- 6 A kuskuszt összekeverjük az öntettel, rukkolával, majd datolyaszilvával, lilahagymával, vörösáfonyával és dióval díszítjük.



Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!

