CSIRKE - BIBLIA

Csirke dióval (albán) 7
Sült csirke rizzsel (albán) 7
Csirkével töltött cikória (belga) 7
Viséi csirke (belga) 7
Waterzooi I., Vízbenfőtt csirke (belga) 7
Waterzooi II. (belga) 8
Waterzooi III. (belga) 8
Waterzooi IV. (belga) 8
Dzsuvecs (bulgár) 9
Krumplis csirke (bulgár) 9
Parasztos csirkesült (bulgár) 9
Tavaszi csirke körtével (bulgár) 9
Csirkemájpástétom (cseh) 9
Brochette de Dijon flambé (francia) 9
Coq au Chambertin, kakas Chambertin borban (francia) 10
Coq au vin blanc, kakas fehérborban (francia) 10
Csirke almával (francia) 10
Csirke ecetben, tárkonnyal (francia) 11
Csirke tárkonnyal bevonva (francia) 11
Csirke téli zöldségekkel (francia) 11
Csirke uborkával és sáfránnyal (francia) 11
Francia csirke citromosan 12
Francia csirke fokhagymás-boros mártásban 12
Francia csirke boros-mustáros mártásban 12
Francia csirke gombával 12
Francia vidéki csirke 12
Fricassée de poulet á la Poitevine, csirkebecsinált Poitevine módra (francia) 13
Fricassée de poulet au Chablis, csirkebecsinált Chablis borral (francia) 13
Pikárdiai csirke kapormártásban (francia) 13
Poulet á la Montrachet, csirke gombával mártásban (francia) 13
Poulet aux champignons, gombás csirke (francia) 14
Poulet Basquaise, baszk csirke (francia) 14
Poulet Clemenceau, fokhagymás csirke borsóval (francia) 14
Poulet fleury, virágzó csirke (francia) 14
Poulet Parisienne (francia) 15
Poulet Provençale, provanszi csirke (francia) 15
Poulet Vallée d' Auge, Auge-völgyi csirke (francia) 15
Poulet Villeroy, csirke tejszínes mártásban (francia) 15
Suprémes de volaille á blanc, csirkejava fehér mártásban (francia), 15
Sült csirke Madeira borral (francia) 16
Csirke citrommal, krumplival és fokhagymás tejföllel (görög) 16
Kotopulo dzsuvecsi (görög) 16

Szuvlaki (görög) 16
Szuvlaki másképp (görög) 17
Orzo leves, csirkeleves tarhonyával (görög) 17
Csirkemáj sárgabarackkal (holland) 17
Rakott csirke sütve (holland) 17
Sült csirke főtt zöldségekkel (német) 17
Sült csirke padlizsánnal és krumplival (német) 18
Sült csirke sajttal (német) 18
Sült csirke sörben párolva (német) 18
Lecsós csirke 18
Piri-piri csirke (angolai-mozambiki) 20
Bobotie (délafrikai) 20
Currys rizses csirkesaláta (délafrikai) 20
Kedjenou (elefántcsontparti) 21
Doro Wat (etióp) 21
Djej Matisha Mesla, olajon sült sáfrányos csirke (északafrikai) 21
Ashanti csirke (ghanai) 21
Muamba nsusu, csirke földimogyoró-paradicsom mártásban (kongói) 22
Csirke földimogyoró-paradicsom mártásban (középafrikai) 22
Csirke köményes mártásban (középafrikai) 22
Ahoko sy voanio, csirke kókusztejben (madagaszkári) 22
Casablanca csirke (marokkói) 23
Csirke hagymával és szilvával (marokkói) 23
Kdra mandulával (marokkói) 23
Tagine (marokkói) 23
Harira leves (marokkói) 23
Frango a cafrial, roston sült csirke (mozambiki) 24
Csirke egusilisztel (nyugatafrikai) 24
Yassa másképp (szenegáli) 24
Bajan csirke (barbadosi) 25
Jamaicai currys csirke 25
Jerk csirke (jamaicai) 25
Juharszirupban sült csirke (kanadai/ francia) 25
Csirke Ratatouille (karibi) 25
Calypso grillezett csirke (karibi) 26
Csirke Pelau (karibi) 26
Nyugatindiai kreol csirke (karibi) 26
Sült csirke (karibi) 26
Arroz con pollo, rizses csirke (kubai) 27
Enchiladas (mexikói) 27
Enchiladas Verdes San Luís Potosi-i módon (mexikói) 27
Fajitas (mexikói) 27
Pollo deshebrada, aprított csirke (mexikói) 28

Becsinált csirke (portorikói) 28
Brokkolis-sajtos csirke (USA-beli) 28
Fehér chili (USA-beli) 28
Pittsburgh curry (USA-beli) 28
Rostonsült citromos-rozmaringos csirke (USA-beli) 29
Avocado-körtés csirkesaláta (USA-beli) 29
Caesar csirkesaláta tésztával (USA-beli) 29
Feketített csirkesaláta (USA-beli) 29
Acapulco csirke (USA/cajun) 29
Afrikai csirke ((USA/cajun) 30
Articsókás-gombás sült csirke (USA/cajun) 30
Barbecue csirke (USA/cajun) 30
Bucco csirke (USA/cajun) 30
Csirke boros mártásban (USA/cajun) 30
Csirke chipssel (USA/cajun) 31
Csirke Enchiladas Ole' (USA/cajun) 31
Csirke fokhagymás-citromos vajmártásban (USA/cajun) 31
Csirke fűszeres mártásban (USA/cajun) 31
Csirkegyönyör (USA/cajun) 31
Csirke hamburger cajun módra 31
Csirkemell rántva (USA/cajun) 32
Csirkeszárny rántva (USA/cajun) 32
Főtt csirkecomb (USA/cajun) 32
Gombalevesben párolt csirke (USA/cajun) 32
Gombás csirke (USA/cajun) 32
Joghurtban pácolt sült csirke zöldborsóval (USA/cajun) 32
Királynak való csirke (USA/cajun) 33
Krumplin sült gombás csirke (USA/cajun) 33
Olasz dressingben sült csirke (USA/cajun) 33
Rumaki (USA/cajun) 33
Sajtos csirkeszárny (USA/cajun) 33
Sajtos-gombás főtt csirke (USA/cajun) 34
Sült csirkemell tejszínes-boros mártásban (USA/cajun) 34
Sült csirke rizzsel főzve (USA/cajun) 34
Sült csirkeszárny (USA/cajun) 34
Sült sajtos csirkemell (USA/cajun) 34
Sült töltött csirke (USA/cajun) 35
Sült töltött csirkemell (USA/cajun) 35
Tejfölös csirkemell (USA/cajun) 35
Tésztán sült főtt csirke (USA/cajun) 35
Tortillán sült sajtos csirke (USA/cajun) 35
Zöldséges csirke Jambalaya (USA/cajun) 35
Zöldséges csirke tésztával (USA/cajun) 36

Csirke-kolbász gumbo (USA/kreol) 36
Pontalba bárónő csirke (USA/kreol) 36
Barackos csirke (ausztrál) 37
Becsinált csirke (ausztrál) 37
Citromos csirke (ausztrál) 37
Csirkekirály (ausztrál) 37
Csirke mandulával (ausztrál) 37
Csirkeszelet (ausztrál) 38
Könnyű csirke (ausztrál) 38
Legjobb csirke (ausztrál) 38
Ördöghozta csirke (ausztrál) 38
Római csirke (ausztrál) 38
Csirke aszpikban, salátával (ausztrál) 38
Csirkekocsonya formázva (ausztrál) 39
Csirkesaláta (ausztrál) 39
Csirkés pite (ausztrál) 39
Pasepa Swann curryja (Fidzsi-szigeteki) 39
Sült csirkeszárny (Fidzsi-szigeteki) 39
Hawaii csirke 39
Hawaii csirkesaláta 40
Kadun pika (Mariana-szigeteki) 40
Kadun pika másképp (Mariana-szigeteki) 40
Kelaguin monuk, csirke reszelt kókusszal (Mariana-szigeteki) 40
Tahiti csirke 40
Mourgh (afganisztáni) 41
Makhani (bangladesi) 41
Reshmi Kabab (bangladesi) 41
Vindaloo (bangladesi) 41
Burmai csirke curry 41
Jasha Maroo, aprított csirke (bhutani) 42
Adobo (Fülöp-szigeteki) 42
Csirke és disznó apretada (Fülöp-szigeteki) 42
Ashok Kumar curryja (indiai) 42
Biryani (indiai) 43
Biryani másképp 43
Curry hagyományosan (indiai) 43
Dhaniya, Andhra Pradesh-i csirke (indiai) 44
Kasmiri Mutanjan (indiai) 44
Kasmiri Roghan Josh (indiai) 44
Madrasi csirke (indiai) 44
Pasande Kabob kasmiri módra (indiai) 45
Tandoori csirke (indiai) 45
Tandoori másképp 45

Tandoori ismét másképp (indiai) 45
Baffad (indiai/goai) 45
Cafreal (indiai/goai) 46
Gizad (indiai/goai) 46
Moelho (indiai/goai) 46
Olajon sült chilis csirke (indiai/goai) 46
Shakooti, csirke sült kókusszal (indiai/goai) 46
Shakooti másképp (indiai/goai) 47
Shakooti ismét másképp (indiai/goai) 47
Vindaloo (indiai/goai) 47
Borsos csirke (indiai/keralai) 47
Curry egyszerűen (indiai/keralai) 47
Curry szárazan (indiai/keralai) 48
Fehér chili (indiai/keralai) 48
Csirke mártással (indiai/keralai) 48
Kurma (indiai/keralai) 48
Ayam Bakar, grillezett csirke (indonéz) 48
Ayam Bumbu Ruyak, csirke fűszeres mártásban (indonéz) 49
Ayam Goreng, olajon sült csirke (indonéz) 49
Ayam Goreng, olajon sült csirke dzsakartai módra (indonéz) 49
Ayam Goreng Lengkuas, olajon sült csirke galangal módra (indonéz) 49
Ayam Goreng Padang, olajon sült csirke padangi módra (indonéz) 49
Ayam Kalasan, olajon sült csirke kalasani módra (indonéz) 50
Ayam Lapis, csirkelevelek (indonéz) 50
Ayam Malindo, maláj-indonéz csirke (indonéz) 50
Ayam Masak Aceh, lepkeformájú kókuszos csirke acehi módra (indonéz) 50
Ayam Panggang Bumbu Kuning, grillcsirke sárga fűszerrel (indonéz) 50
Ayam Rica-Rica, grillcsirke menadoi módra (indonéz) 51
Gulai Ayam Mussaman, kókuszban főtt csirke (indonéz) 51
Kare Ayam, jávai curry (indonéz) 51
Sate Ayam, csirke satay (indonéz) 51
Martabak Ayam, sült zöldséges csirke tésztában (indonéz) 52
Muklooba, csirke zöldségekkel (iraki) 52
Olajon sült csirke (iráni) 52
Sáfrányos csirke (iráni) 52
Curry japán módon 53
Oyako-don, tojásos-rizses csirke (japán) 53
Tori-no-kara age, olajon sült csirke (japán) 53
Tori no mizutaki, párolt csirke (japán) 53
Toriwasa, csirke petrezselyemmel tormamártásban (japán) 54
Tori Zosui, csirke rizottó (japán) 54
Yaki Soba, csirke vékony sült tojásos nudlival(japán) 54
Yakitori, pálcikán sült csirke (japán) 54

Yakitori egy változata ____ *54*
Paprikás párolt csirke (kínai) ____ *55*
Szezámmagos csirkesaláta (kínai) ____ *55*
Illatos párolt csirke (kínai/fudzsian) ____ *55*
Dong'anzi csirke (kínai/hunani) ____ *55*
Csirkeszeletek gombával (kínai/hupeji) ____ *55*
Három Ínyencség tál (kínai/sandongi) ____ *55*
Ütögetett csirke (kínai/szecsuáni) ____ *56*
Csirketekercsek sütve (kínai/tiencsini) ____ *56*
Grillcsirke koreai módon ____ *56*
Diós-fahéjas rizzsel töltött csirke (laoszi) ____ *56*
Olajon sült csirke gombával (laoszi) ____ *56*
Bazella rizzsel(libanoni) ____ *57*
Citromos csirke bulgurral (libanoni) ____ *57*
Csirkeszárny csicseriborsóval (libanoni) ____ *57*
Jawaneh (libanoni) ____ *57*
Laban immo (libanoni) ____ *57*
Sült csirke zöldségekkel (libanoni) ____ *58*
Shawarma (libanoni) ____ *58*
Sült csirkemáj (libanoni) ____ *58*
Csirke Beriani (malájföldi) ____ *58*
Kurma (malájföldi) ____ *58*
Rizses csirke (malájföldi) ____ *59*
Bhutua (nepáli) ____ *59*
Grillcsirke chiliszószban (nepáli) ____ *59*
Kurma (pakisztáni) ____ *60*
Tikka (pakisztáni) ____ *60*
Bazsalikomos csirke (thai) ____ *60*
Bazsalikomos csirke másképp (thai) ____ *60*
Thai csirketál ____ *60*
Csirke kebab (török) ____ *61*
Csirke kebab másképp (török) ____ *61*
Kolokas csirkével (török) ____ *61*
Tavuklu börek, pite csirkével töltve (török) ____ *61*
Goi ga, csirkesaláta (vietnami) ____ *61*

Európai receptek:

Csirke dióval (albán)

Hozzávalók (4 sz.): 90 dkg csirkemell vagy comb, 15 dió, 2 tojássárgája, 1 gerezd fokhagyma, 10 dkg vaj. A csirkét csontozza ki, vágja 2-3 cm-es kockákra, a tojást verje fel, a diót törje vagy darálja apróra, a fokhagymát törje át. A csirkét lábasban öntse fel elfedő vízzel, főzze meg, szedje ki szűrőkanállal tálba, ttartsa melegen, levét őrizze meg. Serpenyőben hevítse kevergetve a lisztet míg barnulni kezd, tegye rá a vaj felét, a fokhagymát, diót és tojássárgáját, folyton kevergetve. Töltse rá a csirke levét, főzze kevergetve míg besűrűsödik. Vegye le a hőről, hogy a tojás ne váljon ki. Öntse a csirkére, forgassa bele azt. Serpenyőben süsse a vaj másik felét míg barnulni kezd, öntse a tálalt csirkeadagokra
Megjegyzés: marhahússal is készítik.

Sült csirke rizzsel (albán)

Hozzávalók: 1 kis csirke, 40 dkg rizs, 6 dkg vaj, olaj, só, bors, zöldségek.
A csirkét egészben főzze meg, fűszeres vízben. Levéből 1,2 liternyit szűrjön le, benne főzze meg a rizst úgy hogy inkább párolja, mint forralja. Tegye tepsibe. Olajon süsse a tagokra bontott csirkét aranybarnára majd tegye a tepsibe a rizs közepére. Tegyen kis vajdarabokat a rizsre és süsse közepes hőn, sütőben 15 percig. Salátát vagy finomra vágott zöldségeket adjon mellé.

Csirkével töltött cikória (belga)

Hozzávalók (4 sz.): 1 csirkemell, 4 fej cikóriasaláta (kínai kellel helyettesíthető), 2 ek citromlé, 6 ek vaj, 2 ek liszt, 1,2 dl csirkeleveslé, 1,2 dl tejszín-tej keverék fele-fele arányban, 1 db szerecsendió őrölve, 2 szelet főtt sonka, 1 tojás sárgája, 3 dkg reszelt sajt (Gouda ajánlott), só, bors.
A csirkét csontozza ki, vágja kis kockákra. A cikória közepét vágja ki. Kis fedhető sütőedényt vajazzon ki, tegye bele a cikóriát, szórja meg sóval, citromlével, kenje meg kevés vajjal. Előhevített sütőben, közepes hőn (180 C°) süsse 1 órát. Nagy serpenyőben olvasszon 2 ek vajat, süsse rajta a csirkét 10 percig. másik serpenyőben olvassza meg a maradék 2 ek vajat, keverje hozzá a lisztet, barnítsa keverve 1-2 percig. Keverje hozzá a levest, párolja 5 percig. Keverje bele a tejszínes tejet, szerecsendiót, borsot és csipet sót, majd a csirkét és citromlevet. A sült cikóriafejeket vágja hosszában félbe, az egyik felekbe kanalazza töltelékként a csirkés mártás 1/3-át. Fedje a másik cikóriafelekkel, minden fejre csavarjon 1 szelet sonkát, fektesse tepsibe. A maradt csirkés mártásba keverje bele a tojássárgáját és reszelt sajtot, s kanalazza a töltött fejekre. Előmelegített sütőben süsse világosbarnára. Melegen tálalja.

Viséi csirke (belga)

Hozzávalók (4 sz.): 1 csirke, 3 gerezd fokhagyma, só, 15 dkg libazsír, 5 dkg liszt, 2 dl tej, 4 tojás sárgája, 1 dl tejszín.
A csirkét fokhagymás-sós bő vízben párolja puhára, majd vágja bontási darabokra és tegye tepsibe. Tartsa meg a párolólevet és a fokhagymátis, kivéve a léből. Olvasszon meg 10 dkg libazsírt, öntse a csirkére. Süsse eelőmelegített sütőben aranybarnára. Olvassza meg a maradt libazsírt, keverje bele a lisztet, majd keverjen hozzá 5 dl párolólevet, végül a tejet. Párolja kis hőn kb. 15 percig, hogy mártássá sűrűsödjön. A hőről levéve keverje bele a tojássárgákat, az áttört főtt fokhagymát és a tejszínt. Sózza ízlés szerint. Öntse a csirkére. Melegen tálalja.
Megjegyzés: az eredeti recept fiatal libára vonatkozik.

Waterzooi I., Vízbenfőtt csirke (belga)

Hozzávalók: 1 nagy tyúk vagy 2 csirke, 6 dkg vaj, 5 póréhagyma, 5 zeller vagy petrezselyem, 2 sárgarépa, 2 hagyma, 4 szegfűszeg, 6 szál petrezselyemzöld, ½ kk kakukkfű, ¼ kk szerecsendió, 10 szem bors, 1 babérlevél, 2 liter csirkeleveslé, 2,5 dl bor, 1 citrom leve, 4 tojás sárgája, 1,8 dl tejszín; körethez 1 citrom, 2 ek vágott petrezselyemlevél..
A csirkét vágja bontási darabokra, a pórét, petrezselymet és sárgarépát nagy darabokra, a hagymát hámozza és szúrjon bele 2-2 szegfűszeget, a fűszernövényeket tegye fóliába és azt sűrűn lyuggassa ki (géz vagy teaszűrő is megfelel). A csirkedarabokat kenje be vajjal, süsse roston, kb. 10 cm-re a tűztől, 20

percig, gyakran forgatva. Mikor aranybarnára sült, tegye bográcsba vagy fazékba, tegyen hozzá mindent, kivéve a citromlevet, tojást éstejszínt, forralja fel, majd vegye lejjebb a hőt, fedő alatt párolja legalább 1 órát, míg puha lesz. Vegye ki a csirkét, hagyja hűlni. Levét szűrje át, zsírját szedje le. Töltse vissza a bográcsba, keverje bele a citromlevet. Tálalás előtt a csirkét bőrözze le, csontozza ki, vágja falatnyinál nagyobb darabokra, az aprólékot darálja vagy turmixolja. A szűrt levet forralja fel, tegye bele a csirkét az aprólékkal, fedve kis hőn melegítse át kb. 5 percig. Verje fel a tojást, keverje hozzá a tejszínt, majd 2,5 dl levest a bográcsból, s miután simára keverte, töltse kevergetve, részenként a leveshez. Párolja nagyon kis hőn még 2-3 percig (nagy hőn a tojás megfő és kiválik). Levestányérba kanalazva tálalja, szórja meg finomra aprított petrezselyemzölddel, adjon mellé vékony citromkarikákat.

Waterzooi II. (belga)

Hozzávalók: 2 kis csirke vagy 4 mell, 4 sárgarépa, 4 póréhagyma, 1 hagyma 1 szegfűszeggel megtűzve, 4 zeller vagy petrezselyem, 1 csokor fűszernövény (petrezselyemzöld, kakukkfű, babérlevél), 2 liter víz, 2,5 dl tejszín, 2 csirkeleveskocka, 2 ek petrezselyemzöld, 2 ek turbolya, 6 dkg vaj, 2 ek liszt, só, bors.
A csirkét vagy felezett melleket tegye fazékba, hozzá a fele sárgarépát, pórét és zellert nagy szeletekben, a hagymát, fűszernövényeket, leveskockát és borsot. Öntse fel elfedő vízzel. Forralja fel, majd vegye lejjebb a hőt és párolja 35 percig, habját szedje le. Közben a zöldségek másik felét vágja gyufányira, a fele vajon süsse át, majd kevés levet töltsön rá a fazékból és főzze 3 percig. Mikor a csirke puhára főtt, vegye ki és bőrözze le. Lábasban olvassza meg a vaj másik felét, keverje hozzá a lisztet. Mikor habzani kezd, vegye le a hőről, keverje hozzá a tejszínt, majd 7 dl levest (zsírját szedje le előbb), s forralja pár percig kevergetve míg besűrűsödik. Sózza ízlés szerint, tegye bele a finomra vágott zöldségeket, petrezselyemzöldet és turbolyát. Meleg levestányérra tálaljon 1-1 darab csirkét, rá a mártást (csaknem leveshígságú legyen), s szórja meg finomra vágott petrezselyemzölddel és turbolyával. A mártásba keverhet 1 tojássárgát és 2 ek citromlevet is, a főzés legvégén.

Waterzooi III. (belga)

Hozzávalók: 70 dkg csirkeszárny, 70 dkg aprólék, 4 mell, só, bors, 1 póréhagyma, 1 zeller és/vagy petrezselyem, 1 hagyma, 1 sárgarépa, 1 gerezd fokhagyma, 2 tojás sárgája, 2 ek vágott petrezselyemzöld.
A melleket bőrözze le, a póré fehér részét szeletelje (zöldje itt nem szükséges), a többi zöldfélét vágja apróra, a fokhagymát törje át, a tojássárgát verje fel. A csirkeszárnyat és aprólékot tegye lábasba, töltse fel hideg vízzel, sózza és borsozza. Forralja fel, majd vegye lejjebb a hőt és párolja 1 órát. Szedje ki a szárnyat és aprólékot, a szárnyakról szedje le a húst és vágja durvára. A levet főzze míg kb. 4 dl marad. Egy lábas alját zsírozza ki, rakjon bele réteget az aprított zöldségekből, fektesse rá a melleket, öntse rá a lé felét. Fedje és párolja 1 órát, 5 perccel a vége előtt tegye rá a főtt szárnyhúst. A lé másik felét melegítse forrásközelig, adja hozzá a felvert tojássárgáját lassan, erős keverés közben, majd öntse a levestányérba tálalt zöldséges húsra, szórja meg aprított petrezselyemzölddel.

Waterzooi IV. (belga)

Hozzávalók: 2 kis csirke, 3 sárgarépa, 2 hagyma, 2 póréhagyma, ¼ zeller, 2 tojás sárgája, 2 dl tejszín, citromlé, 1 ek liszt, vaj, só, bors, kakukkfű, 1 babérlevél, 1 szegfűszeg, szerecsendió, petrezselyemzöld.
Tegye lábasba a csirkéket, sót, borsot, kakukkfüvet, babért és szegfűszeget, töltse fel elfedő csirkeleveslével (vagy hideg vízzel, leveskockát téve bele). Forralja fel és főzze 30 percig. Mikor a hús puha, csontozza ki, bőrözze le. Tegye vissza a csontokat és bőrt a lébe, párolja még 1 órát. A levet szűrje át, szedje le habját és zsírját. Vágja finomra a sárgarépát, hagymát, pórét (csak a fehér részt) és zellert, tegye a levesbe, párolja 10 percig. Újra szűrje át, keverjen hozzá 2 ek tejszínt, pár csepp citromlevet és kis vajon barnított liszttel sűrítse. Tegye bele a csirkehúst és a főtt zöldségeket. Fűszerezze ízlés szerint sóval, borssal, szerecsendióval. Kis hőn melegítse fel. Keverje bele a tojássárgákat és tejszínt. Szórja meg finomra vágott petrezselyemzölddel. Főtt krumplit adjon hozzá.

Dzsuvecs (bulgár)

Hozzávalók: főtt csirkehús, kolbász, sajtok (feta legyen köztük), paradicsom, erős és édes paprika, gomba, főtt krumpli, petrezselyemlevél, kapor, 1 tojás.
Mindent vágjon kockára vagy apróra. Fektesse rétegekben agyagtálba, felülre a sajtot. Előmelegített sütőben süsse kb. 20 percig, míg a sajt megolvad. Üsse rá a tojást, süsse még 5-10 percig attól függően, mennyire megsütve szereti a tojást. Friss kenyérrel vagy pirítóssal tálalja.
Megjegyzés: Csirke mellett, vagy helyett bármilyen egyéb főtt hússal is készítik.

Krumplis csirke (bulgár)

Hozzávalók: 70 dkg csirkemell, comb vagy szárnytő, 1 hagyma, 1 sárgarépa, 1 zeller, 1 édes paprika, 1 ek paprikapor, 1 ek só, 5 krumpli, 20 dkg paradicsomszósz, 2 ek vágott petrezselyemzöld, 5 dl víz, 3 ek olaj.
A csirkét vágja nagy kockákra tegye serpenyőbe vagy lábasba, sózza meg, süsse olajon, erős közepes hőn, időnként megkeverve míg kifehéredik. Közben a hagymát és répát hámozza meg, vágja finomra. Tegye a húsra, keverje össze, süsse 3 percig. Szeletelje a zellert és paprikát, keverje hozzá, süsse 5 percig. Szórja meg a paprikaporral, keverje össze. Töltse rá a felmelegített vizet, fedje és főzze kb. 10 percig, míg a csirke megpuhul. Közben hámozza meg a krumplit, vágja kockákra, tegye a csirkéhez, főzze 15 percig. Adja hozzá a paradicsomszószt, főzze 5 percig. Szórja meg a petrezselyemzölddel. A hőt kikapcsolva hagyja állni 10 percig, utána tálalja.
Megjegyzés: disznó- vagy marhahússal is főzhető; ezeket a víz rátöltése után kb. 30 percig kell főznie hogy megpuhuljanak.

Parasztos csirkesült (bulgár)

Hozzávalók: 1 csirke, 3-4 hagyma, 1-2 paprika, 3-4 paradicsom, 3 ek liszt, 1 ek paprikapor, 4 ek olaj, só, petrezselyemzöld.
A csirkét csontozza ki, vágja kockákra, a hagymát szeletelje, a paprikát és paradicsomot vágja nagy darabokra, a petrezselyemzöldet finomra. Serpenyőben az oljat kevés vízzel vegyítse, süsse rajta a csirkét és hagymát együtt míg kifehéredik. Szórja meg a liszttel és paprikaporral, kis vizet rátöltve keverje el, forralja fel. Tegye hozzá a paprikát és paradicsomot, sózza meg, párolja kis hőn míg a csirke megpuhul. Mikor kész, szórja meg petrezselyemzölddel.

Tavaszi csirke körtével (bulgár)

Hozzávalók: 1 csirke kb. 1,3 kg, 50 dkg körte, 12 dkg vaj, 1 ½ ek cukor, 3 ek bor, 1 ek citromlé, 1 ek só, 1 ek vágott petrezselyemzöld, 1 kk bors.
A csirkét vágja 4-6 darabra, dörzsölje be sóval. A vaj felét olvasszaa meg serpenyőben, süsse rajta a csirkét aranybarnára. A körtét mossa meg, héjastól szeletelje vékonyra, magházát vágja ki. Olvassza meg a vaj másik felét, süsse rajta a körtét 5 percig oldalanként, míg kissé meglágyul. Sütőedénybe fektessen egy réteg körtét, rá a csirkét, arra a maradék körtét. Oldja fel a cukrot a borban, öntse a körtére. Szórja meg a petrezselyemzölddel és borssal. Előhevített sütőben süsse kb. 45 percig, míg a csirke készre sül. Közvetlen a sütés vége előtt szórja be a tetejét citromlével. Sopszka salátát adjon mellé.
Sopszka: 4 paradicsom, 2 uborka, 2 friss édes paprika kockára vágva, 2 ek petrezselyem, 2 ek hagyma vagy zöldhagyma aprítva, 22 dkg sajt reszelve, keverve, sóval-ecettel-olajjal ízesítve.

Csirkemájpástétom (cseh)

Hozzávalók: 25 dkg sült csirkemáj, 6 dkg vaj, 3 ek liszt, 1,2 dl tejszín, só, csipet bors, 1 ek konyak, 1,2 dl tejszínhab.
A májat darálja vagy turmixolja simára. Süssön világos rántást a fele vajon a liszttel. Keverje a tejszínnel simára, sózza-borsozza. Keverje hozzá a májat és konyakot, majd a tejszínhabot és a vaj másik felét. Fehér kenyérre, vagy pirítósra vékonyan kenve fogyassza.

Brochette de Dijon flambé (francia)

Hozzávalók (4 sz.): 90 dkg csirkehús (mell, comb vagy szárnytő), 4 gerezd fokhagyma, 1 ek szárított kakukkfű, 2 ek citromlé, 2,5 dl Drambuié likőr, 2,5 dl dijoni mustár, 2 ek méz, só, bors.

A csirkét bőrözze le, csontozza ki, vágja kb. 3 cm-es kockákra, a fokhagymát törje át. Ha nem kap Drambuié likőrt, keverjen 1/5 whiskyt 4/5 mézzel, vagy vegyen más édes likőrt. Serpenyőben keverje össze a likőrt, fokhagymát, kakukkfüvet és citromlevet, főzze közepes hőn kb. 10 percig, míg kissé besűrűsödik. Keverje hozzá a mustárt és mézet, párolja néhány percig. A csirkét szórja meg sóval és borssal, forgassa bele a mustárkeverékbe. Szúrja fel a húst fapálcikákra, süsse grillen vagy roston oldalanként 8-10 percig. Melegítsen fel 4 ek likőrt, gyújtsa meg és öntse a húsra, hagyja égni míg kialszik.
Megjegyzés: birkából is készítheti.

Coq au Chambertin, kakas Chambertin borban (francia)

Hozzávalók (6 sz.): 1,3 kg csontozott csirkehús, 5 szelet baconszalonna, 4 ek olívaolaj, ½ dl konyak, Chambertin vagy egyéb minőségi száraz vörösbor, 2 dl csirkeleveslé, 1 paradicsom, 3 gerezd fokhagyma, 1 ek kakukkfű, 1 babérlevél, 3 marék gyöngyhagyma, 25 dkg gomba, 3 ek vaj, 2 ek liszt, só, bors.
A bacont vágja 2,5 cm hosszú darabokra, párolja vízben 10 percig, hogy sótalanodjon. A papadicsomot hámozza meg, magját vágja ki, a fokhagymát törje át, a gombát negyedelje. A megszárított bacont vastag aljú serpenyőben, kis olajon süsse világosbarnára, vegye ki. A csirkét forgassa sós-borsos lisztbe, hirtelen pirítsa a bacon olaján, erős közepes hőn mindkét oldalát 2-3 percig, majd fedje, vegye közepesnél lejjebb a hőt és süsse 10 percig, közben egyszer megfordítva. A hőről levéve öntse rá a konyakot, gyújtsa meg, hagyja égni míg kialszik. A gombát süsse serpenyőben, olívaolajjal kevert vajon pár percig. A hagymát főzze forró vízben 1 percig, majd hámozza meg, végét keresztalakban hasítsa be, süsse az olívás vajon 2 percig. Utána töltsön ½ cm-nyi vizet a csirke edényébe, párolja fedve 20 percig. Tegye hozzá a levest és bacont, töltse fel a borral úgy, hogy a csirkét épp ellepje. Tegye bele a paradicsomot, fokhagymát, kakukkfüvet és babért, párolja 30 percig. Ha a leve híg maradt, szűrje át másik edénybe és sűrítse be magas hőn főzve. Mikor jó mártássűrűségű, tegye bele a gombát és hagymát. Melegítse össze és tálalja. Még jobb, ha 1-2 órát pihenteti, hogy az ízek összeérjenek, s utána felmelegítve tálalja.

Coq au vin blanc, kakas fehérborban (francia)

Hozzávalók: 1 kakas vagy tyúk 1,4-1,6 kg, 2 ek vaj vagy margarin, 12 gyöngyhagyma, 4 kis sárgarépa, 2 gerezd fokhagyma, 2 ek konyak, 5 dl száraz fehérbor, 1 ek vágott petrezselyemzöld, 1 babérlevél, 1 ek só, 1 kk bors, 1 kk kakukkfű, ½ kk őrölt szegfűszeg, 25 dkg zöldborsó.
A tyúkot vágja négybe, a hagymát apróra, a sárgarépát hámozza meg és vágja átlósan 3 cm hosszra, a fokhagymát törje át. Nagy serpenyőben olvassza meg a vajat, süsse rajta közepes hőn a tyúkot villával megfordítva mindkét oldalán aranybarnára. Tegye át tepsibe, hagyja állni. A serpenyőben maradt zsírjára tegye rá a hagymát, sárgarépát és fokhagymát, süsse közepes hőn míg a hagyma és répa enyhén barna lesz. Töltse rá a konyakot és gyújtsa meg. Enyhén rázza míg kihuny. Adja rá a bort, petrezselyemzöldet, babért, sót, borsot, kakukkfüvet és szegfűszeget. Vegye erősre a hőt, forralja fel az ételt, folyton kevergetve. Vegye le a hőről, kanállal merje át a zöldséget a tyúkra. Fedje vagy fóliázza a tepsit. Előmelegített sütőben, közepes hőn süsse 30 percig. Vegye le a fedőt, szórja rá a borsót egyenletesen. Ismét fedje a tepsit, süsse még kb. 30 percig, míg villával megszúrva puhának találja a húst. Vegye le a babért tálalás előtt. Nagy tálcára rakja szépen elrendezve.
Vörösboros változat: ízgazdag, minőségi félszáraz vörösborral váltsa ki a fehéret. A sárgarépával egyidejűleg tegyen bele 22 dkg szeletelt gombát, majd ½ ek paradicsompépet keverjen a sült répa-gomba keverékhez, mikor azt a csirkére teszi sütés előtt.

Csirke almával (francia)

Hozzávalók (6 sz.): 1,8 kg csirke vegyesen, 2 ek vaj, 2 ek olaj, 8 cl konyak, 4 alma, 2 hagyma, 2,5 dl almabor vagy almalé, 2,5 dl tejföl, 1 ek liszt, 2 ek vágott petrezselyemlevél, 1 kk tárkony, ½ kk paprika, só, bors.
A csirkét vágja bontási darabokra, az almát hámozza meg, szeletelje, magozza ki, a hagymát vágja finomra. Mély serpenyőben vagy lábasban hevítse a vajat és olajat, süsse rajta a sózott-borsozott csirkét aranybarnára. Másik serpenyőben melegítse fel a konyakot, gyújtsa meg, öntse a csirkére, hagyja kialudni. Tegye rá az almát és hagymát. Keverje simára az almabort, tejfölt, lisztet és fűszereket, öntse a csirkére. Főzze fedve, közepes hőn (180 C°) kb. 1 órát, míg a csirke megpuhul. Indulhat kétszeres

mennyiségű almaborral és liszttel is, tejfölt ne tegyen többet. A tárkonyt helyettesítheti azonos arányú szerecsendió, fahéj és szegfűszeg őrölt keverékével.

Csirke ecetben, tárkonnyal (francia)

Hozzávalók (6 sz.): 1 nagy csirke 1,6 kg, 30 dkg gyöngyhagyma, 2 ek olaj, 1 ek vaj, 2,5 dl tárkonyecet, 1,2 dl fehérbor, 4 dl csirkeleveslé, 20 dkg paradicsom, 2 ek friss vagy 1 ek szárított tárkony, 4 ek kukoricaliszt, só, bors, petrezselyemzöld.
A csirkét vágja bontási darabokra, a hagymát főzze forró vízben 1 percig, majd dobja hideg vízbe, szárítsa le és héjazza le, utána sós vízben főzze kb. 10 percig puhára, a kukoricalisztet keverje el 2 ek vízben. Nagy serpenyőben vagy lábasban melegítse fel a vajat az olajjal, süsse rajta a sózott-borsozott csirkét mindkét oldalán aranybarnára, szedje ki szűrőkanállal, tegye félre. Zsírján dinsztelje a hagymát 1 percig kevergetve. Töltse rá az ecetet és bort, forralja míg fele elpárolog, kaparja fel a leragadt csirkemaradványt. Adja hozzá a csirkelevest, paradicsomot és tárkonyt, tegye vissza a csirkét. Forralja fel, majd vegye lejjebb a hőt és párolja 20-25 percig, míg a hús megpuhul. Hagyja lehűlni (eddig előző nap elmehet). Tárolja hűtve. Melegítse fel, majd szűrőkanállal szedje ki a húst és hagymát, tartsa melegen. A párolódó lébe keverje bele a kukoricaliszt-oldatot, kevergetve sűrítse be mártássá. Kanalazza a mártást a csirkére. Szórja meg finomra vágott friss tárkonylevelekkel ha van, vagy petrezselemzölddel.

Csirke tárkonnyal bevonva (francia)

Hozzávalók: 2 csirkemell, 3 ek vaj, 3 ek szárított tört tárkony, só, bors.
A melleket csontozza ki. A vajat párolja tálkában gőzön míg már nem sistereg, ekkor habját szedje le, a folyékony részt pedig szűrje át gézen vagy finom szűrőn, fogja fel csészében. Serpenyőben erősen melegítse fel , forgassa tárkonyba a csirkét, sózza-borsozza, majd a vajon süsse erős hőn oldalanként 2 percig. Vegye lejjebb a hőt, fedve süsse tovább kb. 25 percig, időnként megfordítva és tárkonnyal porozva.

Csirke téli zöldségekkel (francia)

Hozzávalók (4 sz.): 90 dkg csirkemell, 16 kis sárgarépa, 16 zöldhagyma, 8 kelbimbó, 1 krumpli, 1 pasztinák, 1,1 liter csirkeleveslé, 1 ek vaj, 1 ek liszt, 3 ek tejszín, 3 ek friss reszelt torma, 1 kk tabasco szósz, 3 ek vágott petrezselyemzöld, só, bors.
A melleket bőrözze le, csontozza ki, felezze, sózza-borsozza, a répát hámozza meg, ha nagy, aprítsa kb. 5x1 cm-re, a zöldhagyma fehérjét és zöldje kis részét használja fel, kb. 3 cm hosszra darabolja, ha feje van felezze, a krumplit vágja 2 cm-es kockákra, tegye hideg vízbe, a pasztinákot hámozza meg és vágja 2,5x1 cm-es téglákra. Lábasba töltsön 1 l levest, tegye bele a répát, krumplit, pasztinákot és kelbimbót, sózza-borsozza, forralja fel, majd lejjebb véve a hőt párolja 5-6 percig. Tegye bele a melleket és hagymát, fedve főzze kb. 7 percig. Közben serpenyőben olvassza meg a vajat, keverje bele a lisztet. Mikor sima, adja hozzá a maradék 1 dl levest, élénken kevergetve. Adja bele a tejszínt, keverve forralja fel. Tegye bele a reszelt tormát és a tabasco szószt, sózza-borsozza ízlés szerint. Tálaláskor a zöldséges csirkét szórja meg petrezselyemzölddel, öntse rá a tormás mártást.

Csirke uborkával és sáfránnyal (francia)

Hozzávalók (4 sz.): 4 csirkemell, 45 dkg paradicsom, 2 nagy uborka, só, bors, 2 ek olívaolaj, 3 hagyma, 3 gerezd fokhagyma, 1,2 dl csirkeleveslé, 1 dl bor, 1 ek sáfrány.
A melleket csontozza ki, felezze el, a paradicsomot vágja 1 cm-es kockákra, az uborkát hámozza meg, végét vágja le, darabolja 4 cm-es hosszra, majd hosszában negyedekre, sózza-borsozza, a hagymát vágja finomra, a fokhagymát törje át. Vastag aljú serpenyőben vagy lábasban hevítse az olajat, süsse rajta a csirkét közepesnél erősebb hőn, mindkét oldalán aranybarnára. Szedje ki, tartsa melegen. Olaján süsse a hagymát és fokhagymát kevergetve 1 percig. Tegye rá a paradicsomot, keverve süsse 1 percig. Öntse fel a levessel és borral, keverje össze, főzze 1 percig. Tegye hozzá az uborkát és a csirkéről esetleg lecsorgott szaftot, sózza és borsozza, főzze erős hőn kb. 6 percig. Tegye vissza a csirkét a sütőedénybe, forgassa bele az ételbe. Tegye bele a sáfrányt, fedje és főzze még 4 percig. Forrón tálalja.

Francia csirke citromosan

Hozzávalók: személyenként 1 csirkemell, fél tojás, kevés finomliszt, normál liszt, 1 citrom, tej, fokhagymapor, bors, só, összesen 5 dl bor, sütéshez vaj, margarin és olaj..
A melleket bőrözze le, csontozza ki, bárd lapjával lapítsa, vagy éles késsel szeletelje kb. 1 cm vékonyra. A tojást verje fel, adjon hozzá kis tejet, fokhagymaport, borsot, részletekben keverje hozzá a finomlisztet míg sűrű, de csöppenthető panírt kap. A citromot hámozza meg és szeletelje vékonyra. Serpenyőben hevítsen vajat margarinnal kb. azonos arányban, 1 ek olajjal együtt. A csirkét forgassa normál lisztbe, a fölösleget rázza le, mártsa a panírba, csöpögtesse le a fölösleget. Süsse a zsiradékon aranybarnára. Vegye ki szűrőkanállal, tartsa melegen. Töltse a bort a serpenyőbe, erős hőn forralja míg az alkohol elpárolog. Utána töltse egy részét a csirkére, maradékát tálalja mártogatni.

Francia csirke fokhagymás-boros mártásban

Hozzávalók: személyenként 1 csirkemell, ½ tojás, fűszerezett liszt, vaj a sütéshez; a mártáshoz 2,5 dl bor, 2 ek vaj, 1 ek fokhagyma, só, bors, kukoricaliszt.
A mellet bőrözze le, csontozza ki, panírozza vagy szeletelje vékonyra. A lisztet fűszerezze sóval, borssal és fokhagymaporral. A tojást kb. azonos mennyiségű vízzel keverje el. Forgassa a húst lisztbe, tojásoldatba, majd újra lisztbe. Serpenyőben olvassza fel a vajat, süsse rajta a csirkét aranybarnára. Szedje ki, tartsa melegen. Új vajon dinsztelje meg a fokhagymát. Töltse rá a bort, főzve sózza-borsozza ízlés szerint. Végül vízben elkevert kukoricaliszttel sűrítse be mártássá.

Francia csirke boros-mustáros mártásban

Hozzávalók (4 sz.): 4 csirkemell, 1 kk bors, 3 dl csirkeleveslé, 1,2 dl bor, 2 ek dijoni mustár, olaj, rizs.
A melleket bőrözze le, csontozza ki, szórja meg borssal. Mély serpenyőben vagy lábasban hevítsen olajat, süsse rajta a csirkét közepes hőn, egyszer megfordítva aranybarnára. Keverje simára a levest,bort és mustárt, öntse a csirkére, forralja fel, majd a hőt lejjebb véve párolja 15 percig. Főtt rizsre tálalja a csirkét, kanalazza rá a mártást.
Sütése mikróban: a megkevert mártásalapot tegye kb. 20x20x5 cm-es mikroálló edénybe, fedje fóliával, a gőznek kis nyílást hagyva egy sarkán, vagy tűvel kilyuggatva. Mikrózza magas hőn 3 percig. Tegye rá a fentiek szerint előkészített csirkét, fóliázza újra és mikrózza magas hőn 5-6 percig. Hagyja állni 10 percet, majd tálalja fentiek szerint.

Francia csirke gombával

Hozzávalók (6 sz.): 6 csirkemell, 1,2 dl bor, 3 dl gombakrémleveslé, 10 dkg gomba, 1 kk paprika, 2,5 dl tejföl, főtt rizs.
A melleket csontozza ki, a gombát szeletelje. Sózza a melleket, fektesse tepsibe, bőrös oldalával felfelé. Keverje a bort a gombakrémlevessel, tegye bele a gombát, öntse a csirkére. Süsse közepes hőn (180 C°) 1-1 ¼ órát. Szedje ki a csirkét. Levét öntse serpenyőbe, keverje hozzá a tejfölt. Melegítse fel, ne forralja. Tálalja a csirkére kanalazva a mártást, körítse főtt rizzsel.

Francia vidéki csirke

Hozzávalók: 90 dkg csirkehús (mell, comb, szárnytő), 20 dkg gomba, 20 dkg zeller vagy petrezselyem, 2,5 dl bor, 10 dkg sárgarépa, 1 közepes hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 babérlevél, 2 ek aprított petrezselyemzöld, 1 kk szárított morzsolt kakukkfű.
A csirkét bőrözze le, a gombát és zellert szeletelje, a répát vágja durvára, a hagymát vékony gerezdekre, a fokhagymát törje át. Teflonos serpenyőben, kevés olajon, közepes hőn süsse a csirkét aranybarnára. Zsírját öntse ki. Sózza-borsozza a csirkét. Tegye hozzá a gombát, zellert, bort, répát, hagymát, fokhagymát, babért és kakukkfüvet. Melegítse forrásig, majd vegye lejjebb a hőt, fedve párolja kb. 35-40 percig, míg a csirke megpuhul. Vegye ki a babért. Szedje ki a csirkét és zöldféléket szűrőkanállal tálra, tartsa melegen. A levet forralja fel, főzze kb. 3 percig, míg kb. 1,2 dl marad, Tálalja a zöldséges csirkére kanalazva a mártást, főtt krumplival körítse.

Fricassée de poulet á la Poitevine, csirkebecsinált Poitevine módra (francia)

Hozzávalók (6 sz.): 1 csirke 1,5-2 kg, 1 kg hagyma, 3 dkg vaj, 2 ek liszt, 1 ek ecet, só, bors.
A csirkét kívül-belül törölje meg forró vízbe mártott ruhával, majd darabolja: a combokat és mellet félbe, a szárnyakat használja még fel. A hagymát vágja apróra. A csirkét minden oldalon sózza-borsozza. Nagy serpenyőben olvassza meg a vajat, süsse rajta a csirkét kis hőn, mindkét oldalán aranybarnára. Vegye ki szűrőkanállal, fedve tartsa melegen. Vaján a hagymát süsse kevergetve halványbarnára. Szórja rá a fele lisztet, keverje meg, majd keverje hozzá a másik felét. Süsse folyton keverve fél percig, majd vegye a hőt kicsire, adja hozzá az ecetet, jól keverje meg és tegye rá a csirkét. Fedő alatt, kis hőn főzze kb. 40 percig, míg a csirke megpuhul és a hagyma leve mártássá sűrűsödik. Közben kétszer keverje meg, a fedőt csak ekkor vegye le, inkább az edényt hirtelen rántva forgassa meg, hogy ne ragad jon le az étel. Állítsa be a helyes fűszerezettséget. Tálalja forrón, főtt krumplival körítse.

Fricassée de poulet au Chablis, csirkebecsinált Chablis borral (francia)

Hozzávalók (4 sz.): 1 csirke kb. 1,5 kg, só, fehérbors, 8 ek vaj, 1 púpozott ek liszt, 1 gerezd fokhagyma, 2,5 dl Chablis (Chardonnay), 2,5 dl csirkeleveslé, 2 zöldhagyma, 4 levél petrezselyemzöld, 1 babérlevél, 2 tojás sárgája, 3 ek tejszín, 1 ek cukrozott vaj, 15 közepes gomba, 1 citrom leve.
A csirkét vágja bontási darabokra, a fokhagymát törje át, a zöldhagymát vágja finomra, a gombát kis vízben párolja enyhén (ne főzze). A csirkét sózza-borsozza, süsse nagy serpenyőben, melyben 1 rétegben elfér, felolvasztott vajon, mindkét oldalán világosbarnára. Szórja meg a csirkét liszttel és fokhagymával, öntse fel a borral és levessel úgy, hogy épp elfedje, tegye bele a petrezselyem- és babérlevelet és a zöldhagymát. Fedő alatt, középmeleg (180 C°) sütőben süsse kb. 30 percig, míg a csirke megpuhul. Vegye ki a csirkét tálalóedényre, tartsa melegen. Levét magas hőn főzze, míg fele elpárolog, majd sűrítse be vajas tejszínben felvert tojássárgájával. Tegye hozzá a citrom levét és a párolt gombát, melegítse össze, fűszerezze ha kell. Tálalja alulra a csirkét, rá a mártást, körítse főtt rizzsel.

Pikárdiai csirke kapormártásban (francia)

Hozzávalók (4 sz.): 4 csirkemell, 4 spenótlevél, 4 póréhagyma, 4 zöldhagyma, 8 közepes gomba, só, bors, 4 dl csirkeleveslé, 1,2 dl bor, 8 póréhagyma zöldje.
A melleket bőrözze le, csontozza ki, egészben hagyva panírozza vékonyra, tegye sütőpapírra egyenként. A póré zöldjét szeletelje vékonyra, rakja a mellekre, mellenként ½ hagymát osztva. A gyöngyhagymát, gombát és spenótot vágja finomra, együtt kis vajon, erős hőn süsse keverve fél percig, majd terítse a mellekre. Locsolja meg 1-1 ek borral, sózza-borsozza ízlés szerint, majd tekerje egyenként hengerré. Tegye enyhén vajazott alufóliára, csavarja fel, végeit tűrje be. Tegye a csirkelevessel feltöltött tepsibe, Süsse előmelegített sütőben 25 percig. Közben dinsztelje meg a szeletelt pórét vajon, közepes hőn. Készítse el a mártást. Tálaláskor vegye le a fóliát a csirkéről, szeletelje kb. 6 mm vékony karikákra. Kanalazzon mártást tálra vagy a tányérokra, erre tegye a csirkekarikákat, mellé a dinsztelt pórét.
Kapormártás: olvasszon serpenyőben 1 ek vajat, rajta dinszteljen meg 2 finomra vágott gyöngyhagymát, töltön rá 1,2 dl bort, ugyanennyi levest és 3 ek tejszínt, főzze be felére, szórja meg 2 ek finomra vágott friss kaporral.

Poulet á la Montrachet, csirke gombával mártásban (francia)

Hozzávalók (6 sz.): 1 nagy csirke, egyenként 22 dkg fiatal sárgarépa, gyöngyhagyma és gomba, 3 dkg vaj, 1 friss tárkonyág vagy 1-1 kakukkfű, rozmaring és petrezselyemlevél, 1 babérlevél, 1,5 dl bor, 2 tojás sárgája, 3 dl tejszín, só, bors.
A csirkéből a combokat és melleket felezze, a szárnyak végét vágja le, csak a felsoroltakat használja fel. A sárgarépát kaparja, a hagymát héjazza le. Vastag aljú lábasban olvassza meg a vajat kis hőn, tegye rá a csirkét, répát, hagymát és a csokorba kötött fűszernövényeket. Sózza-borsozza, öntse fel a borral, főzze fedő alatt 30 percig, időnként keverve. Mikor a répa és hagyma megpuhult, vegye ki szűrőkanállal, tartsa fedve melegen (pl. párolóedényben). A gombát szeletelje vékonyra, tegye a lébe, sózza és fedje be, párolja 20 percig. A tojássárgákat tegye a tejszínbe, verje fel, tegye félre. Vegye ki a csirkét a léből, rendezze tálalótálcára, tegye köré a zöldségeket. A főzőedényben villa hátával kaparja fel a lesült részt,

forralja fel a levet, vegye ki a fűszernövénycsokrot és vegye le a hőről az edényt. Keverjen 1 ek főzőlevet a tojásos tejszínbe, ezt keverje bele a főzőlébe, s folytonos keveréssel párolja mártássá. Mikor kellő sűrűségű, öntse a csirkére és azonnal tálalja. Mellé főtt rizs vagy nudli illik.

Poulet aux champignons, gombás csirke (francia)

Hozzávalók (4 sz.): 4 csirkemell, 3 ek liszt, 2 ek tejföl, 1 ek dijoni mustár, 2,5 dl csirkeleveslé, csipet kakukkfű, só és bors, 1 ek vaj, 30 dkg gomba, 2 zöldhagyma, petrezselyemzöld.
A melleket bőrözze le, csontozza ki, a gombát negyedelje, a zöldhagymát és petrezselyemzöldet vágja finomra. Kis tálban keverje össze a tejfölt 2 kk liszttel, a mustárral és 2 ek levessel, tegye félre. A mellek egyik oldalát fűszerezze kakukkfűvel, sóval és borssal, majd forgassa a maradt lisztbe. Teflonos lábasban vagy mély serpenyőben olvassza meg a vajat közepes hőn, süsse rajta a melleket mindkét oldalon kb. 5-5 percig, míg rózsaszínről kifehérednek. Vegye ki, tartsa melegen. Zsírján süsse a gombát 3 percig. Öntse rá a maradék levest, forralja fel és főzze 3 percig. Keverje hozzá a tejfölös mártást, tegye bele a zöldhagymát, főzze kb. 3 percig, míg besűrűsödik. Tálalja a csirkére kanalazva a mártást, szórja meg petrezselyemzölddel.

Poulet Basquaise, baszk csirke (francia)

Hozzávalók: 1 csirke kb. 1,2 kg, 3-4 ek olaj vagy margarin, 1 kg paradicsom, 25 dkg friss édes paprika, 2-3 hagyma, 2-3 gerezd fokhagyma, 25 dkg rizs, só, bors.
A csirkét vágja bontási darabokra. Forraljon 2 liter vizet, főzze benne a paradicsomot 2-3 percig, míg héja leválik, hámozza meg és vágja kockákra. A paprikát magozza ki és vágja nagyobb darabokra, a hagymát és fokhagymát finomra. Mély serpenyőben vagy lábasban hevítse az olajat vagy margarint, süsse rajta a csirkét aranybarnára (kb. 5 perc). Adja hozzá a paradicsomot, hagymát, fokhagymát, paprikát, sózza és borsozza. Fedve, kis hőn párolja 45-50 percig. Közben, 20 perccel kész előtt kezdje főzni a rizst: lábasban hevítsen 2 ek olajat vagy margarint, mikor forró, tegye rá a rizst, sózza-borsozza, jól keverje össze. Töltsön rá kétszeres térfogatú vizet, párolja fedve, kis hőn 17-20 percig, míg a rizs megfő (mire a vizet teljesen felissza). Tálalja előbb a rizst kanállal elsimítva, rá a csirkét zöldséges mártásával.

Poulet Clemenceau, fokhagymás csirke borsóval (francia)

Hozzávalók (4 sz.): 1 csirke kb. 1,3 kg, 6 gerezd fokhagyma, 1 ek vaj, 1 ek olívaolaj, 2,5 dl víz vagy csirkeleveslé, 2,5 dl fehérbor vagy vermut, 20 dkg zöldborsó, 4 krumpli, 1,2 dl kukoricaolaj, 1 fej fokhagyma, liszt.
A csirkét vágja bontási darabokra, a fokhagymát vágja finomra vagy törje át, a borsót főzze meg, a krumplit hámozza meg és vágja kockára. A csirkét forgassa lisztbe, süsse vaj-olívaolaj keveréken, közepes hőn aranybarnára. Tegye rá az 1 fejnyi fokhagymát, süsse kb. 1 percig. Öntse le a zsiradékot úgy, hogy kb. 2 ek maradjon, töltse fel a bor és víz vagy leves felével. Párolja kis hőn kb. 1 ½ órát, időnként hozzáadva a bor és víz másik feléből, mikor szükséges. 15 perccel elkészülte előtt másik serpenyőben hevítse a kukoricaolajat, süsse rajta a krumplit és 6 gerezd fokhagymát. Mikor majdnem kész, adja hozzá a borsót és melegítse össze. Szedje ki szűrőkanállal, tegye a csirkére, keverje össze. A mártás elég kell legyen, hogy a csirkét és zöldféléket bevonja. Főtt rizzsel vagy nudlival körítse.
Megjegyzés: bár a recept nem tartalmazza, só és bors ajánlott.

Poulet fleury, virágzó csirke (francia)

Hozzávalók (4 sz.): 2 csirkemell, 1 nagy sárgarépa, 1 nagy zeller vagy petrezselyem, 3 dkg zöldborsó, 8 zöldhagyma zöldje, 5 dl csirkeleveslé, 2,5 dl habtejszín, 6 dkg gomba, só, bors, paprikapor.
A melleket bőrözze le, csontozza ki, felezze el, a sárgarépát, zellert vagy petrezselymet és hagymalevelet vágja gyufányira, majd blansírozza külön-külön: a répát és zellert sós vízben főzze 3 percig, a hagymalevelet sótlanban 1 percig, majd dobja hideg vízbe. A csirkemellet klopfolja kíméletesen (bárd lapjával) kb. 1 cm vékonyra. Tegyen minden zöldségből 1-2 darabot a mellszeletekre keresztirányban, majd göngyölje tekerccsé a szeletet, végeit tömje be és tűzze össze, hogy szilárd tekercset adjon. A levest melegítse forrásközelig, tegye bele a tekercseket és párolja kb. 6 percig, vagy egyszer megfordítva 4-4 percig. Vegye ki, tartsa melegen. Forralva sűrítse be a levest felére. Adja hozzá a tejszínt és főzze be újra felére. Szeletelje a gombát és tegye a lébe. Sózza-borsozza ízlés szerint. A meleg hústekercseket

göngyölje ki, vágja átlósan kb. 5 keskeny csíkra. Tálalja a mellcsíkokat csillagalakba rendezve a tányérokon, a mártást mellé kanalazva és kevés paprikával megszórva, a gombaszeleteket elosztva.

Poulet Parisienne (francia)

Hozzávalók (6 sz.): 6 csirkemell, 3 dl szűrt gombakrémleveslé, 12 dkg gomba, 1 kk paprika, 1,2 dl bor vagy vermut (kihagyható), 2,5 dl tejföl 3 ek liszt, só, bors.
A melleket enyhén sózza-borsozza, tegye agyagtálba. Öntse rá a levest és bort, tegye bele a szeletelt gombát, szórja meg a paprikával. Főzze nagyon kis hőn 6-8 órát, vagy közepes hőn 2 ½-3 ½ órát. Vegye ki a melleket 30 perccel kész előtt, keverje a tejfölt a lébe. Tálalja a csirkére a mártást, mellé főtt rizst vagy nudlit adjon.

Poulet Provençale, provanszi csirke (francia)

Hozzávalók (6 sz.): 1,5 kg csirkehús, 4 ek olívaolaj, 2 ek vaj, 1 közepes hagyma, 1 zeller, 2,5 dl víz, 2 csirkeleveskocka, 20 dkg paradicsom, 4 ek liszt, 3 ek bor, 2 ek vágott petrezselyemzöld, só, bors.
A csirkét bőrözze le, csontozza ki, a hagymát és zellert vágja apróra. Mély serpenyőben vagy lábasban hevítse az olajat a vajjal, süsse rajta a csirkét mindkét oldalán aranybarnára, vegye ki szűrőkanállal. Zsiradékán süsse a hagymát a zellerrel kb. 5 percig. Keverje bele a lisztet, majd lassan öntse hozzá a vizet a leveskockákkal. Tegye rá a paradicsomot, keverje míg felforr. Sózza és borsozza. Tegye bele a csirkét, bort és petrezselymet, párolja fedve kb. 30 percig, míg a csirke megpuhul.

Poulet Vallée d' Auge, Auge-völgyi csirke (francia)

Hozzávalók: 2 csirkemell, 1 dl konyak vagy Calvados, 2 ek vaj, 2,5 dl almalé, 1 hagyma, 1 gerezd fokhagyma, ½ kk kakukkfű, 1 ek dijoni mustár, 1 alma.
A melleket bőrözze le, csontozza ki, a hagymát szeletelje, a fokhagymát törje át, az almát szeletelje és magozza ki. Serpenyőben olvassza meg a vajat, süsse rajta a csirkét közepes hőn oldalanként kb. 3 percig aranybarnára. Adja hozzá az almalevet, hagymát, fokhagymát és kakukkfüvet, fedve főzze 10-12 percig, míg a csirke megpuhul. Vegye ki a csirkét, tartsa melegen. Vegye erősre a hőt, töltse az edénybe a konyakot, gyújtsa meg, hagyja égni míg kialszik. Főzze a szószt míg enyhén besűrűsödik. Tegye bele a mustárt és almát, jól keverje össze. Tálalja a csirkére kanalazva a mártást.

Poulet Villeroy, csirke tejszínes mártásban (francia)

Hozzávalók: 4 csirkemell, 5 dl csirkeleveslé, 1 liter rántással sűrített csirkeleveslé, fél citrom leve, 1 dl gombakrémleveslé, 5 tojás sárgája, 1,8 dl tejszín, só, fehérbors, 2 ek sonkalé (kihagyható), 3 tojás, prézli, olaj.
Vastag aljú mély serpenyőben vagy lábasban keverje a levest, rántással sűrített levest (8-8 dkg lisztet és vajat süssön világos mártássá, ezt keverje kis levesben simára, majd keverje bele a levesbe), citromlevet és gombalevest. Melegítve, keverve sűrítse be 1 liternyire. A tojássárgáját a tejszínnel verje fel, keverjen hozzá kevés meleg levest, majd a leves 1/3-át, s mikor sima, keverje bele a levesbe. Főzze még pár percig, hogy jól besűrűsödjék. Szűrje át finom szűrőn, hagyja kihűlni. Utána egyik felét töltse serpenyőbe, tegye hozzá a sonkalevet, főzze kevergetve míg megáll a kanál hátán. Ez a Villeroy mártás.A csirkét vízben párolja csaknem készre, vegye ki, hagyja kihűlni. Merítsen minden darabot a Villeroy mártásba, hogy vastagon bevonja. A 3 tojást keverje ugyanannyi vízzel, verje fel. Merítse a melleket a tojásoldatba, majd forgassa prézlibe. Süsse olajon, erős közepes hőn, mindkét oldalon aranybarnára. Tálalja rizságyon, a mártás másik felét mellé adva. A csirkét felvágva a panírhoz használt mártás egy része folyékony, a puhára sült hús köré ömlik.

Suprémes de volaille á blanc, csirkejava fehér mártásban (francia),

Hozzávalók (4 sz.): 4 csirkemell, ½ ek citromlé, 1 kk só, csipet fehérbors, 4 ek vaj; a mártáshoz: 3 ek csirke- vagy marhahúsleveslé, 3 ek bor vagy fehér vermut, 2,5 dl tejszín, 2 ek vágott petrezselyemlevél, só, bors és citromlé ízlés szerint.
A melleket bőrözze le, csontozza ki, kenje be citromlével, sózza-borsozza. Serpenyőben hevítse a vajat míg bugyborékolni kezd, forgassa bele a melleket. Fedje az edényt sütőpapírral vagy fóliával, tegye magas hőre (200 C°) előmelegített sütőbe, süsse 6 percig. Ellenőrizze ujjnyomással: ha teteje lágy és

kásás, süsse még 1-2 percig, míg enyhén ruganyosnak nem találja, akkor készre sült. Vegye ki a csirkét, tartsa melegen. Készítse el a mártást: a vajas serpenyőt tegye erős lángra, töltse bele a levest és bort, folyamatosan keverve forralja 2-3 percig, míg enyhén besűrűsödik. Fűszerezze ízlés szerint sóval, borssal és citromlével. Öntse a mártást a csirkére, szórja meg petrezselyemzölddel tálaláskor.

Sült csirke Madeira borral (francia)

Hozzávalók (6 sz.): 1 csirke kb. 1 kg, 4 csirkeszárny, 2 csirkehát, 2 ek vaj, 1 hagyma, 3 zeller vagy petrezselyem, 2 sárgarépa, 2 babérlevél, 2 ek fűszernövénykeverék, 25 dkg vaj, 0,6 dl Madeira (édes vörös desszertbor), 1 liter csirkeleveslé, 1 ek vaj, 1 ek liszt, petrezselyemzöld, só, bors.
A csirkének vágja le a nyakát és lábvégét, a törzset szárnnyal-combbal hagyja egyben, a hagymát vágja héjastól durvára, a zellert és répát durvára, a petrezselyemzöldet finomra. Nagy serpenyőben olvasszon 2 ek vajat, keverje bele a hagymát, zellert, répát és a fele fűszernövény-keveréket, tegye rá a csirkeaprólékot, szárnyat és hátat. Süsse kb. 40 percig, magas hőn, gyakran keverve, míg jól megbarnul. Vegye a hőt közepesre. Közben keverje 25 dkg vajhoz a fűszernövény-keverék másik felét, kenje be vele a csirkét kívül-belül, a mell bőre és húsa közé is, tegyen 2 ek fűszeres vajat a hasüregbe. Szórja meg sóval és borssal. Kösse ét zsinórral, hogy tartsa formáját, tegye a sütőedénybe a zöldségekre. Süsse 15 percig, közben öntözze az edénybe kicsorgott szafttal. Fordítsa meg, süsse még 15 percig. Fordítsa mellel felfelé, töltse rá a bort, süsse tovább kenegetve kb. 15 percig míg a comb legvastagabb részén megszúrva a szivárgó leve nem véres, hanem halvány. Tegye át tálra, vegye le róla a zsinórt, fedje fóliával. Töltse a levest a sütőedénybe, forralja míg negyede elfő, közben kaparja fel a lesült alját. A sűrű levet szűrje át, zsírját szedje le. Serpenyőben olvasszon 1 ek vajat kis hőn, keverje bele a lisztet, süsse 3 percig, majd lassan keverje bele a leszűrt mártást. Párolja 5 percig kevergetve, sózza-borsozza ha kell. Tálalja a csirkét a zöldséggel, petrezselyemzölddel megszórva, a mártást külön adva, főtt krumplival vagy rizzsel körítve.

Csirke citrommal, krumplival és fokhagymás tejföllel (görög)

Hozzávalók: 1 egész csirke vagy mellek, 2 ek olívaolaj, 3 ek citromlé, 5 gerezd fokhagyma, só, bors, 2 dl csirkeleveslép, tejföl.
A csirkét vágja bontási darabokra, a mellet felezze. Keverjen pácot az olaj, citromlé, fokhagyma, só és bors hozzáadásával, 10 perc pihentetés után tegye bele a csirkét, pácolja hűtve 1 ½ órát. Süsse a csirkét roston vagy tepsiben, erős hőn (200 C°) kb. 1 órát, míg átsül. Közben a szeletelt kirumplit tegye tepsibe vagy jénai tálba, öntse rá a páclevet és levest, süsse a csirke mellett míg teteje enyhén barnulni kezd. Keverje tejfölbe az áttört fokhagymát, hagyja állni hűtve 1 órát. Tálalja a csirke mellé a krumplit, külön mártogatni a fokhagymás tejfölt (a krumplit mártogatják bele).

Kotopulo dzsuvecsi (görög)

Hozzávalók (4 sz.): 1 csirke kb. 1,3 kg, 3 ek olívaolaj, 3 közepes hagyma, 35 dkg tarhonya, 2 gerezd fokhagyma, 2 nagy édes paprika, 20 dkg paradicsom, 2 kk őrölt kömény, 3 ek konyak, 1 liter víz, 5 dkg reszelt parmezánsajt, só, bors.
A hagymát vágja durvára, a fokhagymát törje át, a paprika húsát vágja apróra, a paradicsomot hámozza meg és vágja kockára. A csirkét kenje meg olívaolajjal kívül-belül, sózza-borsozza, tegye sütőedénybe (agyag vagy üveg legyen), a tarhonyát szórja köré és simítsa egyenletesre. A maradék olajat keverje nagy tálban a többi hozzávalóval, a sajt kivételével, tegye a csirke mellé, simítsa egyenletesre. Süsse előmelegített sütőben, közepes hőn (180 C°) 1-1 ½ órát fedetlenül, negyedóránként locsolja meg levével. Ha a tarhonyát száraznak találja, kis meleg vizet adjon hozzá. Mikor a hús és tarhonya is puha, a sütőből kivéve szórja meg a reszelt sajttal és tálalja.

Szuvlaki (görög)

Hozzávalók: 3 csirkemell, 1,2 dl olívaolaj, 3 ek citromlé vagy vörösborecet, 3 ek vörösbor, 3 gerezd fokhagyma, 1 ek oregano, hagyma, gomba, friss paprika.
A melleket csontozza ki, vágja kb. 3x3x1 cm-es darabokra. Készítsen pácot az olajtól oreganoig felsoroltakat keverve, pácolja a csirkefalatokat legalább 3 órát. Utána tűzze fapálcikákra, hagyma-csirke-gomba-csirke-paprika-csirke sorrendben, míg a csirke tart. Süsse grillen vagy roston, forgatva és kenegetve a maradt páccal. Mellé sült lángos illik, vékonyan vajazva.

Szuvlaki másképp (görög)

Hozzávalók: 1 kg csirkehús, 8 dkg hagyma, 3 dkg sárgarépa, 3 dkg zeller vagy petrezselyem, 2-4 gerezd fokhagyma, csipet kakukkfű, rozmaring és koriander, 1 kk oregano, 2 szegfűszeg, 1 kk bors, 1 ek vágott petrezselyemlevél, fél citrom reszelt héja, só, 1-2 citrom leve, 2 ek olívaolaj, 1,2 dl bor vagy víz.
A csirkét csontozza ki, vágja kis kockákra, a hagymát, répát és zellert szeletelje. Keverjen pácot a csirkén kívüli összes hozzávalóból, keverje bele a húst, pácolja 24-48 órát hűtve, fedve. Utána tűzze fapálcikákra a húst, süsse grillen (legjobb szőlővenyigén) készre. Forrón tálalja.
Megjegyzés: készítik marha-, birka-, disznóhússal, sőt hallal is.

Orzo leves, csirkeleves tarhonyával (görög)

Hozzávalók: 1 csirke, főzéséhez: 1-2 hagyma, 1 nagy zeller vagy petrezselyem, 2 közepes sárgarépa, víz, só, bors; a leveshez 15-25 dkg főtt csirkehús, 2 közepes sárgarépa, 1 zeller vagy petrezselyem, 20 dkg tarhonya, 2 liter csirkeleveslé, 2-3 ek raradicsomszósz, 4 ek vaj, 3 kis paradicsom, kevés vágott menta és petrezselyemzöld, citromlé, só, bors.
A csirkét vágja bontási darabokra, főzze meg bő vízben, lassú tűzön. Vegye ki, hagyja kihűlni, majd lebőrözött melléből-combjából vágjon kockára 15-25 dekát, a többit használja egyéb ételhez. Levét szűrje le, tartsa meg. Mikor az orzot főzi, töltse nagy fazékba a 2 liter levest, melegítse, közben részletekben adja hozzá a paradicsomszószt úgy, hogy kis levest merjen ki tálba, s abban keverje el azt, utána adja a levesbe vissza. Ha végzett, tegye bele a finomra vágott répát és zellert. Vegye a hőt közepesnél gyengébbre, tegye a levesbe a csirkét, a hámozott, kimagozott aprított paradicsomot, vajat és tarhonyát, főzze kb. 40 percig, míg a zöldségek és tészta megpuhulnak. A citromlével, sóval és borssal finomítsa a fűszerezést pár perccel a főzés befejezte előtt.

Csirkemáj sárgabarackkal (holland)

Hozzávalók: 50 dkg csirkemáj, 10 dkg bacon, 6 szárított barack, 2 szilva, 2 hagyma, 3 ek chilipor, 4 ek levespor vagy kocka, csipet kakukkfű és rozmaring, ¾ dl narancslé, ¾ dl barackpálinka vagy baracklé.
Sütés mikróban: A barackot vágja kis kockára, főzze mikróban, 1 dl vízben 2 percig a legerősebb fokozaton, hagyja kilni. A hagymát vágja durvára, a bacont szeletelje vékonyra. A kettőt együtt egy tálban fedetlenül mikrózza másfél percig a legerősebb hőn. A májat szórja be chiliporral, tegye a baconos hagymához, fedve mikrózza 3-4 percig ¾ erőn. Keverje a gyümölcslevet, pálinkát, levesport, kakukkfüvet és rozmaringot, töltse a májra, tegye bele a lecsöpögtetett barackot és félbe vágott szilvát, mikrózza fedetlenül 4 percig ¾ erőn. Tálalja francia kenyérrel vagy krumplipürével és zöldsalátával.

Rakott csirke sütve (holland)

Hozzávalók: 40 dkg csirkemell, 2,5 dkg vaj, 2 gerezd fokhagyma, 1 kis hagyma, 25 dkg leveszöldség vegyesen, 40 dkg krumpli, 15 dkg reszelt sajt, só, bors, paprika, petrezselyemzöld.
A csirkét vágja falatnál nagyobb darabokra, a fokhagymát törje át, a hagymát vágja finomra, a leveszöldséget szeletelje, a krumplit főzze meg és szeletelje. A csirkét süsse a forró vajon míg kifehéredik. Tegye rá a fokhagymát, hagymát és leveszöldséget, süsse keverve 5 percig. Sózza-borsozza ízlés szerint. Kanalazza kikent tepsibe, szórja meg a fele sajttal és paprikával, fedje a krumplival, szórja rá a sajt másik felét. Süsse előmelegített sütőben, erős közepes hőn (190 C°) 25 percig. Szórja meg petrezselyemzölddel.

Sült csirke főtt zöldségekkel (német)

Hozzávalók (4 sz.): 4 csirkemell, 40 dkg brokkoli, 30 dkg karfiol, 25 dkg sárgarépa, 5 dl zöldségleves vagy víz, 2 ek vaj, 2 ek liszt, 1 dl tejszín, 10 dkg krémsajt, só, bors, szerecsendió, olaj.
A melleket bőrözze le, csontozza ki, felezze, a brokkolit és karfiolt tépje kis rózsákká, a répát szeletelje. A levest vagy vizet melegítse forrásig, főzze benne a karfiolt 5 percig. Tegye bele a brokkolit és répát, főzze további 5 percig. Szűrje át a levest, tartsa meg mindkét részt. Olvassza meg a vajat, a liszttel keverjen rántást, süsse világossárgára. Keverje kis levessel simára, majd keverje a levesbe, utána a tejszínt is. Fűszerezze ízlés szerint sóval, borssal, szerecsendióval. Főzze kevergetve míg mártássá sűrűsödik. Serpenyőben hevítsen olajat, süsse rajta a melleket oldalanként kb. 6 percig, itassa le róluk a zsírt. Tálalja a csirkét mártással leöntve, a zöldségekkel és főtt rizzsel körítve.

Sült csirke padlizsánnal és krumplival (német)

Hozzávalók (4 sz.): 4 csirkecomb, 1 kis padlizsán, 1 ek édes paprikapor, 2 ek olívaolaj, 40 dkg krumpli, 50 dkg paradicsom, 2 friss paprika, 2 kis hagyma, 1 ek vaj.
A combokat szórja meg sóval és paprikával, serpenyőben, forró olajon süsse mindkét oldalán aranybarnára. A padlizsánt szeletelje, sózza, hagyja állni 20 percig. A krumplit főzze meg és szeletelje. A paradicsomot vágja 8 gerezdre, a paprikát csíkokra, a hagymát finomra. Kikent tepsibe fektesse a krumplit, rá a zöldféléket, arra a combokat, kenje meg a vajjal. Süsse előmelegített sütőben, közepes hőn (180 C°) 35 percig.

Sült csirke sajttal (német)

Hozzávalók (4 sz.): 70 dkg csirkehús (mell, comb, szárnytő), 12 dkg vaj, 12 dkg liszt, 5 dl csirkeleveslé, 2,5 dl tej, 2 kk citromlé, ½ kk só, ½ kk bors, ¼ kk szerecsendió, 22 dkg nudli, 15 dkg reszelt sajt, 2 kk paprika.
A csirkét főzze meg, csontozza ki, vágja kockákra. A nudlit is főzze meg. Mély serpenyőben vagy lábasban olvassza meg a vajat, keverje hozzá a lisztet, készítsen világos rántást. Lassan keverje hozzá a levest és tejet, kis hőn párolja kb. 10 percig, míg besűrűsödik. Keverje bele a citromlevet, fűszerezze. A főtt nudlit terítse tepsibe, öntse rá a mártás felét. Terítse rá a csirkét, öntse rá a maradék mártást. Süsse előmelegített sütőben kb. 30 percig, míg aranybarna lesz és bugyborékol.

Sült csirke sörben párolva (német)

Hozzávalók: 1 csirke kb. 1,5 kg, 10 dkg liszt, 1 ek só, 1 kk bors, 1 hagyma, 3 ek vaj, 0,33 liter sör, 1,2 dl tejszín, 2 ek vágott petrezselyemzöld.
A csirkét vágja bontási darabokra, a hagymát szeletelje vékonyra. A lisztbe keverjen sót és borsot, forgassa bele a csirkét. Serpenyőben hevített vajon süsse a csirkét és hagymát aranybarnára. Töltse rá a sört, fedve, kis hőn párolja kb. 40 percig, míg a csirke megpuhul. Keverje hozzá a tejszínt, szórja meg petrezselyemzöldde, melegítse fel, de ne forralja.

Lecsós csirke

Hozzávalók (4 sz.): 70 dkg csirkemell vagy comb, lecsóhoz hagyma, paprika, paradicsom, só. fűszerkeverék.
A csirkehúst csontozza ki, darabolja kb. 2x2x4 cm-re, szórja be sóval és fűszerkeverékkel, citromleves szójamártásban pácolja legalább 3 óráig, időnként megforgatva. Közben a csontból főzzön kb. 5 dl húslevest, fűszerezve Vegetával, sóval, zöldséggel, fokhagymával. Ha kész, szűrje le, csak a lé szükséges (legegyszerűbb kellő időben az ételre önteni tésztaszűrőn át). A csirkehúst süsse a maradék (fel nem szivott) páclével, kevés olajon, állandóan kavargatva kb. 5 percig. Közben (vagy utána, ha egyszerre nem vállalja a 2 rész kavarását) kezdje főzni a lecsót. Kezdje a hagyma dinsztelésével, kevéssel utána a paprikát tegye hozzá (javasolt bele erős is), sózza, majd a paradicsommal együtt öntse fel a húslevessel és tegye bele a csirkefalatkákat. Fedő alatt, kavargatva főzze kb. 30 percig. Mire a lecsó jó, a hús is puha.
Köretnek rizs, krumplipüré, esetleg makaróni választható.

Borsos csirke sütőben (magyar)

Hozzávalók: 1 konyhakész csirke, 3 dkg liszt, 1 fej hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 dl száraz fehérbor, olaj,1 babérlevél, 3 szem szegfűszeg, só, durvára őrölt bors.
A csirkét nyolc darabba vágjuk. Tálba tesszük, meghintjük frissen őrölt borssal és leöntjük a borral. 1 órára hűtőszekrénybe állítjuk. A húsdarabokat a pácból kivesszük, besózzuk, majd áttesszük egy tűzálló tálba. Megforrósított olajon üvegesre pároljuk a kockára vágott hagymát és a zúzott fokhagymát. Meghintjük a liszttel, 1 percig pirítjuk, majd felöntjük a csirke páclevével. Babérlevéllel, szegfűszeggel ízesítjük és felforraljuk. A csirkére öntjük és forró sütőben megsütjük. Kukoricás rizzsel kínáljuk.

Búbos pulykapecsenye (magyar)

Hozzávalók: 4 szelet pulykamell, 1 kis doboz libamájkrém, 15 dkg csiperkegomba, 1 fej hagyma, 1 dl tejföl, 5 dkg füstölt sajt, olaj, só, bors.

Megforrósított olajon üvegesre pároljuk a kockára vágott hagymát. Hozzáadjuk a megtisztított, cikkekre vágott gombát. Sóval, borssal ízesítjük és megpároljuk. Közben a hússzeleteket kiveregetjük, besózzuk. Megforrósított olajon, mindkét oldalon 4-5 percig sütjük. A hússzeleteket áttesszük egy tűzálló tálba, ráhalmozzuk a hagymás gombát, közepére ültetünk 1-1 kiskanál libamájkrémet. Leöntjük tejföllel, meghintjük a reszelt sajttal és forró sütőben 10-15 percig sütjük. Burgonyapüré illik hozzá

Afrikai receptek:

Piri-piri csirke (angolai-mozambiki)

Hozzávalók: 1 csirke, pácszósz.

A csirkét sütheti egészben, vagy vágja sütési darabokra. Az alábbi pácok egyikét választva kenje be kívül-belül, hagyja állni legalább 1 órát, de inkább egy éjt. Süsse a csirkét szabad tűzön faszénen, vagy grillen, vagy roston, vagy sütőben fólia alatt, időnként forgatva és kenegetve a maradék páccal. Tálalja maradék pácszósszal leöntve, külön kevert erős mártással, mellé sült krumplit (pomfrit), vagy rizst és hűtött vegyes gyümölcsöt tálaljon.

Pácok: 1. Olaj (vagy vaj, vagy szalonnazsír), erős paprikapor, só.
2. Olaj, erős paprikapor, fokhagyma áttörve, gyömbérpor, só.
3. Olaj, almaecet, erős paprikapor, só.
4. Olaj vagy vaj, citromlé, friss erős paprika turmixolva vagy por, fokhagyma áttörve, petrezselyemlevél aprítva, só.
5. Olaj, vörösborecet, száraz fehérbor, paprika mint előbb, fokhagyma áttörve, bors, só.
6. Olaj vagy vaj, citromlé, paprika mint előbb, fokhagyma áttörve, őrölt koriander+fahéj+gyömbér ízlés szerint, petrezselyemlevél aprítva, só.
7. Olívaolaj, citromlé, almaecet, paprika mint előbb, fokhagyma áttörve, keserű likőr (Unicum),só.

Színesíthető babérlevél, majoránna, tárkony, kakukkfű, mazsola, ketchup hozzáadásával. Az arányok egyéniek.

Bobotie (délafrikai)

Hozzávalók (6 sz.): 75 dkg csirkemell, 2 szelet kenyér, 5 dl tej, 2 hagyma, 2,5 dkg vaj, 1 gerezd fokhagyma, 1 friss gyömbér (kb. 2 cm), 2 kk currypor, 1 kk kurkuma, 1 ek citromlé, 1 citrom darált héja, 2 kk currypép (Erős Pista jó), 2 tojás, só, bors.

A csirkét bőrözze le és csontozza ki, vágja kis darabokra, majd nyersen darálja le vagy erős turmixgéppel aprítsa péppé. A kenyeret hámozza meg, áztassa 2,5 dl tejben, mikor megpuhult, dolgozza össze a csirkével. A vajat kis olajjal együtt serpenyőben hevítse, süsse rajta a finomra aprított hagymát, fokhagymát és gyömbért kicsit, míg a hagyma áttetszőre dinsztelődik, tegye hozzá a curryport és kurkumát, süsse még 1 percig. Vegye le a tűzről, keverje a csirkepéphez, a citromlével és héjjal együtt, sózza és borsozza. Tegye a csirkepépet jól kivajazott tepsibe. A 2 tojást üsse 2,5 dl tejbe, verje fel, öntse a csirkére. Tetejére tegyen citrom- vagy meggy leveleket, szórjon rájuk darált mandulát. Süsse 40-45 percig, míg enyhén megpirul. Tálalja rizzsel és salátával.

Megjegyzés: csirke helyett hallal is készíthető. Kemény húsú- tengeri vagy ragadozó- hal lebőrözve, filézve használható, a sütési idő kb. 5 perccel rövidebb.

Currys rizses csirkesaláta (délafrikai)

Hozzávalók (4 sz.): 40 dkg csirkemell, 40 dkg főtt rizs, 1 hagyma, 1 piros paprika, 1 zöld paprika, 1 ek snidling, só. bors; a dressinghez: 3 ek majonéz, ½ ek currypor, ¼ ek őrölt kömény, csipet őrölt kardamom és koriander, só, bors.

A csirkemellet bőrözze le és csontozza ki, levesfűszerekkel lassú tűzön főzze puhára előző nap, majd szedje ki, hagyja kihűlni. Ekkor darabolja fel falatnyira. A rizst is főzze meg előző nap, ízesítse csipet sáfránnyal és 1 kk kurkumával, hagyja kihűlni.

Vágja finomra a hagymákat és paprikákat. Nagy tálban alaposan keverje össze a csirkét, rizst és zöldségeket, másik tálban a dressinget (teheti csavaros üvegbe is, így rázással keverheti), majd adja és keverje a dressinget a salátához. Csak tálalás előtt sózza és borsozza készre.

Megjegyzés: csirke helyett tenger gyümölcseivel is készíthető, 25 dkg rák és 15 dkg kagyló adaggal, ezeket 2 percig főzve forró vízben, majd a rákot apróra, a kagylót négybe vágva.

Kedjenou (elefántcsontparti)

Hozzávalók: 1 csirke, 1 nagy padlizsán vagy több kicsi, 1-2 hagyma, 1 hegyes erős paprika, 3-4 paradicsom, 1 gyömbér 1 cm, 1 babérlevél, 1 kk kakukkfű, 1-2 gerezd fokhagyma, 1 dl csirkeleves, olaj.
A csirkét lebőrözheti de nem kötelező, vágja sütési darabokra, a padlizsánt hámozza meg, vágja kockákra és sózza, a hagymát és paprikát aprítsa finomra, a paradicsomot hámozza meg és vágja kockákra, a fokhagymát törje át.
Tegyen mindent jól záródó mély edénybe (kukta vagy fazék fóliázva fedővel), jól keverje össze, fedje le. Főzze közepes hőn legalább 1 ½ órát, 5-10 percenként fordítson gyors rántással az edényen (kukta esetén nem kell), majd ellenőrizze, puha e a hús, s még főzze ha nem. Rizzsel vagy tarhonyával tálalja.

Doro Wat (etióp)

Hozzávalók (4-5 személyre): 1,2 kg csirkehús vegyesen, 16 dkg vaj, 2 gerezd fokhagyma, 1 adag berber fűszerkeverék, 7 dkg paradicsomszósz, ½ kk bors, 1,2 dl csirkehúsleveslé, 2 hagyma, 1 kemény főtt tojás fejenként.
A csirkét vágja nagy darabokra, bőrözze le, vagdossa be a vastag részeket, hogy az ízek jól átjárják. Nagy lábasban olvassza meg a vaj felét, kis lángon dinsztelje benne az aprított hagymát üvegesre. Tegye hozzá a berber fűszerkeveréket és paradicsomszószt, párolja forrásközeli hőn 15 percig. Forgassa bele a csirkedarabokat egyenként úgy, hogy a mártás bevonja azokat. Öntse fel a levessel, párolja forrásközeli hőn 20 percig. Vegye ki a lé egy részét, olvassza fel benne a vaj másik felét és töltse vissza a lábasba. Keverje meg. Kicsit vágja be a tojásokat és tegye a lábasba. Fedje le és főzze míg a csirke megpuhul.
Megjegyzés: az eredeti recept a 2. részként földimogyoróvajat tartalmaz.
Berber fűszerkeverék: 1 kk gyömbérpor, 3 ek bors, ¼ kk édeskömény, ½ kk fahéj, őrölve-keverve.

Djej Matisha Mesla, olajon sült sáfrányos csirke (északafrikai)

Hozzávalók: 1 nagy csirke, friss gyömbér 2 cm-es, 2 kk szemesbors, 1 kk sáfrány, 3 gerezd fokhagyma, 2 hagyma, fahéj 1 cm-es, 2 kk őrölt koriander, 20 dkg paradicsom, 2 ek paradicsompép vagy ketchup, 2 ek méz, 2 ek citromlé, néhány korianderlevél (elhagyható), 15 olívabogyó (lehetőleg fekete), só, olaj.
A csirkét vágja sütési darabokra, a gyömbért aprítsa vagy reszelje finomra, a hagymát és paradicsomot vágja kockákra, a fokhagymát törje át.
Lábasban hevítsen olajat, süsse rajta a hagymát, fokhagymát, gyömbért és fahéjat kevergetve, míg a hagyma átdinsztelődik. Tegye rá a csirkét, süsse kicsit, majd szórja meg a korianderrel és süsse míg a csirke enyhén barnulni kezd (kb. 10 perc), ekkor töltse fel kevés vízzel, adja hozzá a paradicsomot, pépet, mézet és sáfrányt, főzze míg a leve besűrűsödik, tegye bele az olívabogyót, citromlevet és korianderlevelet, sózza ízlés szerint.

Ashanti csirke (ghanai)

Hozzávalók: 1-1,4 kg-os csirke, 45 dkg csirkehús (mell vagy comb), 50 dkg krumpli, 1 kis hagyma, 1 paradicsom vagy szósz, pár petrezselyemlevél, pár mentalevél, só, bors, olaj.
Az egész csirkét csontozza ki a recept végén leírt módon. A krumplit hámozza meg, negyedelje, főzze meg, törje át. A külön vett mell-vagy combhúst bőrözés és csontozás után olajon süsse, mikor majdnem kész, tegye hozzá a finomra aprított hagymát és paradicsomot, vegye lejjebb a hőt és párolja míg a csirke teljesen megpuhul. Keverje a sült csirkehúst a tört krumplival, az aprított petrezselyemzölddel és mentával. Ezzel a jól összedolgozott keverékkel töltse meg a kicsontozott egész csirkét, majd azt dörzsölje be vajjal vagy olajjal, sóval, borssal. Párolja a csirkét vízgőzzel, roston, sütőben vagy párolóedényben 2 órát, majd kenje meg vajjal vagy olajjal és süsse aranybarnára grillen vagy roston.
Párolás nélkül is sütheti: előbb grillen vagy sütőben míg megbarnul, majd fóliával burkolva készre.
Kicsontozás: vágja le a nyakat, a szárny 2 vékony tagját és a kaparót, fektesse mellre, a gerincnél vágja végig a bőrt és húst csontig. Éles késsel, apránként vágva és kaparva fejtse le a csontról a bőrt és húst együtt úgy, hogy sehol ne sértse meg a bőrt és ne válassza el a hústól. A gerinctől haladjon a mellcsontig, előbb egyik, majd a másik oldalon. A szárnytő és comb húsát belülről, a csont felől válassza le, majd az izületet átvágva húzza ki a csontot, a comb alsó csontját törje el előbb az alsó vége fölött és együtt húzza ki a 2 csontot. Utána erős fonallal varrja össze a hátvágást, így a csirke tömhető egész lesz.

Megjegyzés: az USA-beli kreol konyha továbbfejlesztette ezt a receptet úgy, hogy kicsontozott pulykát tölt kicsontozott kacsával, azt fenti kicsontozott töltött csirkével. Ez a turducken.

Muamba nsusu, csirke földimogyoró-paradicsom mártásban (kongói)

Hozzávalók: 1 csirke, 1 nagy hagyma, 20 dkg paradicsompép, 12 dkg földimogyoróvaj (előállíthatja úgy, hogy friss földimogyorót meghámoz, pirít, őröl és vízzel péppé kever, vagy pótolhatja vajba kevert őrölt pörkölt földimogyoróval), erős paprikapor ízlés szerint, olaj.
A csirkét vágja bontási darabokra, a hagymát aprítsa finomra. Nagy lábasban forraljon fel leveshez való vizet, tegye bele a csirkét, főzze puhára. Közben a hagymát enyhén dinsztelje meg olajon. Vegye ki a csirkét a levéből, szedje le a húst a csontról, a levet kis hőn tartsa melegen. Vegyen ki a léből 2,5 dl-t, a mogyoróvajjal és paradicsompéppel keverje simára. A csirkehúst tegye vissza levébe, keverje bele a vaj-paradicsom pépet, párolja besűrűsödésig. Fűszerezze ízlés szerint. Rizzsel vagy tésztával tálalja, adhat mellé külön erős paprikát is.

Csirke földimogyoró-paradicsom mártásban (középafrikai)

Hozzávalók: 1 csirke vagy 4 csirkemell, 1-2 hagyma, 1-2 gerezd fokhagyma, 25 dkg paradicsom vagy püré, 25 dkg földimogyoróvaj, erős paprikapor, bors és só ízlés szerint, 2,5 dl víz.
A csirkét vágja falatnyi darabokra, a hagymát finomra, a paradicsomot kockákra, a fokhagymát törje át.
Lábasban hevítsen pár kanál olajat, rajta süsse a csirkét kevergetve míg jól megbarnul és csaknem készre sül. Vegye ki, tegye félre (jobb kis adagokban sütni; a csirke akkor sül át leginkább, ha a darabok nem egymáshoz tapadva sülnek). Olaján dinsztelje meg a hagymát és fokhagymát, majd keverje hozzá a paradicsomot, vegye lejjebb a hőt, párolja pár percig. Tegye vissza a csirkét, keverje bele a mogyoróvajat (nagyon kis hőn, könnyen leég), közben vizet is hozzákeverve, hogy sima pépet kapjon. Fűszerezze ízlés szerint. Kevergetve párolja kis hőn míg a csirke teljesen megpuhul. Rizzsel vagy sült banánnal körítik.
Egyéb változatok: -a csirkét grillen, roston vagy sütőben készre sütik, végül öntik le a mártással;
-leves: a vaj bekeverése után 5 dl csirkelevest vagy vizet adnak hozzá.

Csirke köményes mártásban (középafrikai)

Hozzávalók: 1 csirke, 40 dkg paradicsom vagy szósz, 4 gerezd fokhagyma, 1 kk kömény (őrölt jobb), erős paprikapor, só és bors ízlés szerint.
A csirkét vágja falatnyi darabokra, a paradicsomot kis kockákra, a fokhagymát törje át.
A csirkét kivéve mindent tegyen egy lábasba, jól keverje össze, melegítse forrásig, majd vegye lejjebb a hőt fedje le és párolja 20 percig, időnként keverje meg. Tegye bele a csirkét, fedő alatt párolja még legalább fél órát, időnként keverve, míg a csirke teljesen megpuhul. Krumplival, rizzsel, vagy tarhonyával körítse.

Ahoko sy voanio, csirke kókusztejben (madagaszkári)

Hozzávalók: 1 csirke, 1 citrom leve, 1 ek citromhéj reszelve, 2 hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2 paradicsom,2 kk gyömbérpor, 2,5 dl kókusztej, só, bors és erős paprikapor ízlés szerint, sütőolaj.
A csirkét vágja falatnyi darabokra, a hagymát finomra, a fokhagymát törje át, a paradicsomot vágja kis kockákra. A csirkét pácolja a citromlé, citromhéj, só és bors keverékében 30 percig. Hevítsen olajat lábasban, rajta süsse a hagymát és fokhagymát erősen dinszteltre, tegye hozzá a csirkét és keverve süsse tovább míg az csaknem megsül. Vegye lejjebb a hőt, adja hozzá a paradicsomot és gyömbért, kevergetve süsse még néhány percig. Öntse rá a kókusztejet, alacsony hőn párolja míg a csirke teljesen megpuhul és a lé mártássá sűrűsödik, közben gyakorta keverje meg. Tálalja főtt rizsre kanalazva.
Megjegyzés: a kókusztejet vízbe kevert kókuszreszelék+2 ek tejszínnel állíthatja elő.

Casablanca csirke (marokkói)

Hozzávalók (4 sz.): 4 csirkemell, 2 ek olívaolaj, sütőolaj, 1 ek őrölt narancshéj, 1 kk őrölt kömény, 1 kk őrölt koriander, 1 kk gyömbérpor, 1 kk chilipor, 1 kk szárított petrezselyem, 1 kk citromos bors, 1 kk őrölt fahéj, ½ kk só, ½ kk cukor, csipet őrölt szegfűszeg.
A csirkét bőrözze le, csontozza ki, kefével kenje rá az olívaolajat, szórja rá az előbb összekevert fűszereket minden oldalára. Hevítsen kevés olajat serpenyőben, süsse rajta a csirkét 4 percig oldalanként. Tálalhatja kuszkusszal (tarhonyaszerű apró tészta), rizzsel, piláffal (l. török receptek) vagy apró párolt krumplival.

Csirke hagymával és szilvával (marokkói)

Hozzávalók (4 sz.): 4 csirkemell, 2 ek olívaolaj, 6 nagy hagyma, 2 nagy gerezd fokhagyma, 1 ek liszt, 1 kk gyömbérpor, 1 kk őrölt fahéj, 1 kk őrölt kömény, 5 dl csirkeleveslé, 20 dkg magozott szilva, 3 ek citromlé, 2 ek méz, petrezselyemlevél.A melleket bőrözze le, csontozza ki, felezze, a hagymát, fokhagymát és petrezselyemzöldet aprítsa finomra. A csirkét sózza-borsozza, seprenyőben hevített olajon, közepes hőn süsse oldalanként 4 percig. Szedje ki szűrőkanállalOlaján dinsztelje a hagymát és fokhagymát kb. 3 percig, üvegesre. Keverje hozzá a lisztet, gyömbért, fahéjat és köményt, süsse 1 percig. Fokozatosan keverje hozzá a levest. Tegye rá a szilvát és mézet, főzze kb. 8 percig míg úgy besűrűsödik, hogy megáll a kanálon. Tegye vissza a csirkét, főzze még 2 percig. Sózza-borsozza ízlés szerint. Tálaláskor szórja meg petrezselyemzölddel. Főtt rizst vagy kuszkuszt adjon köretként.

Kdra mandulával (marokkói)

Hozzávalók (4 sz.): 1 nagy csirke egészben (kb. 1,8 kg), 1 hagyma, 15 dkg mandula, ½ kk őrölt fahéj, csipet sáfrány, ½ kk gyömbérpor, 6 dkg vaj, 1 nagy csomó petrezselyem, 1 ek citromlé, só, bors.
A mandulát hámozza meg, a petrezselymet aprítsa finomra, a hagymát szeletelje vékonyra. A csirkét tegye nagy edénybe, tegyen bele mindent, kivéve a petrezselymet és citromlevet, töltse fel vízzel úgy hogy elfedje a csirkét. Melegítse forrásközelig, ekkor fedje le, főzze kis hőn (épphogy forrjon) kb. 1 óráig, míg egészen megpuhul. Vegye ki a csirkét és tartsa melegen. A levet főzze erős lángon, míg mártássá sűrűsödik, ekkor tegye bele a petrezselymet és citromlevet, öntse a csirkére és tálalja.

Tagine (marokkói)

Hozzávalók: 1 csirke, 2-4 gerezd fokhagyma, 2 hagyma, 5 dl csirkehúsleveslé, 20 dkg zöld olívabogyó, 2 citrom, ¼ kk bors, ¼ kk gyömbérpor, csipet sáfrány, 1 kk kömény, 1 kk kurkuma, 1 cm fahéj, só, olaj.
A csirkét vágja bontási darabokra, a fokhagymát törje át, a hagymát vágja finomra, a citromot szeletelje.
Keverjen pácot 1 ek olajjal, a fokhagymával és borssal, kenje meg a csirkét, hagyja állni legalább 3 órát, de jobb egy éjt. Hevítsen olajat mély edényben, rajta süsse a csirkét, míg mindkét oldala barnulni kezd. Szórja meg a fűszerekkel, tegye hozzá a hagymát, keverve süsse pár percig, míg átdinsztelődik. Öntse fel a csirkelevesssel, forralja fel, vegye lejjebb a hőt, fedő alatt párolja legalább 30 percig, időnként emelje le azt hogy a gőz kimenjen. Tegye bele az olívabogyót és citromot, sózza és fűszerezze ízlés szerint, párolja míg a csirke teljesen puha. Vegye ki a csirkét. Ha a lé még nem sűrű, párolja míg mártásjellegű lesz. Tálalja alul a csirkét, rá a mártást, arra rizst vagy kuszkuszt.

Harira leves (marokkói)

Hozzávalók: 1 csirkemell, 1 liter csirkeleveslé, 1 liter víz, 1 kg paradicsomszósz, ¼ kk sáfrány, 2 hagyma, 50 dkg főtt sárgaborsó, 10 dkg nyers rizs, 10 dkg lencse, 2 dl vágott friss korianderlevél, ugyanennyi petrezselyemlevél, száraz sárgaborsó.
Nagy fazékba vagy bográcsba töltse a vizet és levest, benne párolja a mellet kb. 17-20 percig, míg puhára fő. Szűrőkanállal tegye vágódeszkára. Levébe tegye a paradicsomot, sáfrányt, hagymát, borsót, rizst és lencsét, párolja fedve kb. 30 percig, míg a lencse megfő. A csirkét aprítsa gyufányira, húsát tegye vissza a levesbe. Hagyja lehűlni, majd tegye hűtőbe (eddig akár 4 nappal előbb is elkészítheti).
A száraz borsót úgy főzze, hogy 25 dkg borsóra töltsön 5 cm-rel túlfedő vizet lábasba, s félig fedve párolja 1-1 ½ órát, míg puhára fő. Szűrje le. Így kb. 50 dkg főtt borsót kap.
Tálalás előtt melegítse fel a levest, keverje bele a főtt borsót, melegítse össze, szórja meg korianderrel és petrezselyemzölddel (a koriander kimaradhat).

Frango a cafrial, roston sült csirke (mozambiki)

Hozzávalók (6 sz.): 2 csirke (kb. 1,1 kg-os), 1 ek erős paprikapor, 1 ek só, ½ ek gyömbérpor, 1 friss erős paprika, 1,2 dl olívaolaj.
A csirkét felezze hosszában. Az összes többi hozzávalót turmixolja péppé (az olajat utóbb is hozzákeverheti), kenje meg vele a csirkét, a lecsepegő levet fogja fel. Süsse a csirkét szabad tűzön faszénen, vagy roston, vagy grillen, közben öntözze a lével és fordítsa meg legalább egyszer. Sok rizzsel szokás köríteni.

Csirke egusiliszttel (nyugatafrikai)

Hozzávalók: 1 csirke, 2-3 hagyma, 5-7 dl csirkehúsleveslé, 2 paradicsom, 25 dkg egusiliszt (afrikai dinnyeféle magjából őrölt liszt, helyette tökmag- vagy szezámmagliszt jó), pár levél petrezselyem, erős paprikapor, só, bors, olaj, víz.
A csirkét vágja falatnyi darabokra, a hagymát finomra, a paradicsomot kis kockákra, a liszthez a magot pirítsa, majd őrölje meg.
Hevítsen olajat serpenyőben, rajta a csirkét és hagymát süsse míg a csirke jól megbarnul, de nem sül készre. Közben fazékban melegítse a csirkelevest enyhe forrásig, keverje bele a paradicsomot, majd a lisztet simára. Főzze még pár percig, majd tegye bele a csirkét hagymástól. Vegye le a hőt és párolja, míg a csirke megpuhul. Tegye bele a petrezselyemzöldet, fűszerezze ízlés szerint, vízzel hígítsa ha sűrű.

Yassa au poullet de la Casamance, roston sült csirke citrommal és hagymával

(szenegáli)

Hozzávalók (4 sz.): 2 csirke (kb. 1,1 kg-os), 60 dkg hagyma, 2 dl citromlé, 6 dkg petrezselyem, 2 kk bors, 2 kk só, 2 babérlevél, 2 kk kakukkfű, 1 szárított tört erős paprika, 1,2 dl olívaolaj, 5 dl csirkehúsleveslé.
A csirkét hosszában felezze, dörzsölje be a citromlé 1/3-ával, fektesse tepsibe. Tegye rá rétegesen a vékonyra szeletelt hagymát, az aprított petrezselymet, szórja meg a durvára tört vagy darált borssal, sóval, tegye rá a babért, kakukkfüvet és tört erős paprikát, öntse rá a maradék citromlevet és az olajat. Hagyja pácolódni 30 percig. Vegye ki a csirkét és süsse szabad tűzön, vagy roston, vagy grillen félkészre (kb.15 perc). Közben a tepsiben maradt hagymakeveréket közepes hőn párolja időnként keverve max. 5 percig, míg kissé dinsztelt lesz, de fehér maradjon. Tegye vissza rá a csirkét, öntse rá a csirkelevest, esetleg a benne főtt aprólékkal, süsse 190 C°-on kb. 20 percig, míg a hagyma aranybarnára sül és a hús megpuhul. Tálalja alul a csirkét, rá a hagymakeveréket, mellé aprított petrezselymet és főtt rizst.

Yassa másképp (szenegáli)

Hozzávalók: 1 csirke, 4-6 hagyma, 1,6 dl citromlé, 1,6 dl almaecet, 1 babérlevél, 4 gerezd fokhagyma, 2 ek mustár, 1 dl csirkehúsleveslé vagy 2 ek szójaszósz, 1 hegyes erős paprika, erős paprikapor, bors és só ízlés szerint, 1 sárgarépa (elhagyható), olaj.
A csirkét vágja bontási darabokra, a hagymát és erős paprikát finomra, a fokhagymát törje át.
Készítsen pácot a hagyma, fokhagyma, citromlé, ecet, babér keverésével, sózza-borsozza-paprikázza ízlés szerint. Pácolja a csirkét legalább 3 órát, de jobb egy éjjel. Vegye ki a csirkét, a pácot tartsa meg. Süsse a csirkét grillen vagy roston, vagy olajon serpenyőben erős hőn mindkét oldalán míg megbarnul, de nem sül teljesen készre. Közben szűrje ki a hagymát a pácléből és dinsztelje meg kis olajon. A páclevet töltse lábasba, tegye bele a felaprított többi zöldfélét, lassan forralva sűrítse be. Vegye lejjebb a hőt, tegye hozzá a csirkét és a hagymát, párolja készre. Rizzsel vagy tarhonyával körítse.

Amerikai receptek:

Bajan csirke (barbadosi)

Hozzávalók: 4 csirkemell, 3 friss erős paprika, 1 ek erős paprikapép (Erős Pista), 6 zöldhagyma, 3 gerezd fokhagyma, 2 ek citromlé, 2 ek vágott petrezselyemlevél, ½ kk őrölt szegfűszeg, ½ kk bors, 1 tojás, 1 ek szójaszósz, liszt, prézli, olaj.
A melleket bőrözze le, a paprikát és hagymát vágja finomra, a fokhagymát törje át. Keverje össze a paprikát, zöldhagymát, fokhagymát, petrezselyemzöldet, szegfűszeget, borsot és citromlevet. Irdalja a melleket, tömje a keveréket a vágásokba, majd zárja azokat fogpiszkálóval. Verje fel a tojást, keverje hozzá a szója- és paprikaszószt. A melleket forgassa lisztbe,majd a tojáskeverékbe, végül a prézlibe.Süsse a csirkét olajon vagy grillen vagy roston, mindkét oldalán készre. Tálalás előtt vegye ki a fogpiszkálókat.

Jamaicai currys csirke

Hozzávalók: 1 csirke, ½ kk só, ½ kk bors, 2 ek currypor, 1 hagyma, 3 gerezd fokhagyma, 1 hegyes erős paprika, 1 kk kakukkfű, 2 babérlevél, 1 zöldhagyma, 3 ek citromlé, 3 ek olaj, 5 dl víz.
A csirkét darabolja testrészeire, mossa meg ecettel vagy citromlével, a hagymát aprítsa, a fokhagymát törje át, a paprikát kimagozva vágja finomra, a zöldhagymát aprítsa finomra. Keverje össze a fűszereket, hagymákat és paprikát, dörzsölje be a csirkét kívül-belül alaposan e keverékkel, fedje le és hagyja pácolódni 1-2 órát. Utána kaparja le a pácot, kis tálban keverje a citromléhez. Mély serpenyőben vagy lábasban hevítse az olajat, rajta süsse a csirkét aranybarnára, majd öntse le az olajat, öntse bele a vizet, tegye hozzá a pácfűszeres citromlevet. Párolja mérsékelt hőn míg a csirke megpuhul és a lé mártássá sűrűsödik. Tálalja rizságyon, friss salátával.

Jerk csirke (jamaicai)

Hozzávalók: 1 nagy csirke (kb. 1,5 kg) vagy azonos súlyú mell vagy comb, 4 dl jerk-pép, köret.
A csirkéről vágja le a szárnyvéget és nyakat, vágja félbe hosszában. Kenje be kívül-belül a jerk-péppel, hagyja pácolódni 1-4 órát fedve, hűtőben. Süsse meg grillen vagy roston (kb. 45 perc), időnként forgassa és kenje a maradék ill. lecsöpögő péppel. Tájhű köret: főtt krumpli, banán, rizs, bab, káposzta.
Jerk-pép: 4 zöldhagyma vagy 1 hagyma, 5 gerezd fokhagyma, 2-5 friss erős paprika, 2 ek olaj, 1 ek bors, 1 ek őrölt koriander, 3 ek friss gyömbér, 2 ek citromlé, 2 ek só, 1 kk szerecsendió, 1 kk fahéj, 3 babér, 1 kk fűszerkeverék (pl. Vegeta) sima péppé turmixolva.

Juharszirupban sült csirke (kanadai/ francia)

Hozzávalók (4 sz.): 4 csirkemell, 25 dkg liszt, 2 ek vaj, 1 dl juharszirup, 1 kk borsikafű, ½ kk kakukkfű, ¼ kk zsálya, 1 hagyma, 1 dl víz, só és bors ízlés szerint.
A csirkét forgassa sózott-borsozott lisztbe. Nehéz (pl. öntöttvas) tepsiben vagy serpenyőben forrósítsa fel a vajat, rajta a csirkét süsse barnára mindkét oldalán. A juharszirupot öntse a csirkére, szórja be borsika- és kakukkfűvel, zsályával, öntsön vizet az edény aljára. Süsse fedetlenül 180 C°-on 50-60 percig, míg megpuhul, időnként megöntözve az edény alján összegyűlt levével.
Megjegyzés: a „juharszirup'' sűrített almalé, ezzel vagy birsalma-sűrítménnyel dolgozzon.

Csirke Ratatouille (karibi)

Hozzávalók (4 sz.): 8 csirkerész, 1 padlizsán, 1 hagyma, 1 cukkini, 4 paradicsom, 2 ek paradicsomszósz, 3 dl csirkehúsleveslé, 2 kk kömény, 2 kk cukor, 2 gerezd fokhagyma, só, bors, gomba (kihagyható).
A padlizsánt szeletelje, sózza és borsozza, majd hagyja állni. A hagymát és cukkinit szeletelje, a paradicsomot hámozza és vágja kis kockákra, a fokhagymát törje át. A csirkét borsozza, lábasban, fedetlenül főzze kb. 30 percig. A padlizsánt csöpögtesse le, tegye lábasba a hagymával, fokhagymával, cukkinivel, paradicsommal és szósszal, csirkelevessel, köménnyel és cukorral. Sózza-borsozza ízlés szerint, forralja fel, majd vegye lejjebb a hőt és párolja fedve 10 percig. Öntse ezt a mártást a csirkére és párolja további 40-50 percig. Körítse aprított petrezselyemmel.

Calypso grillezett csirke (karibi)

Hozzávalók (4 sz.): 2 csirkemell felezve, 50 dkg hagyma, 2 zöldpaprika, 2 ek citromlé, 1 kk őrölt kakukkfű, 2 gerezd fokhagyma, ½ kk bors, 15 dkg paradicsom, 1 erős paprika, 5 dkg cukor, 3 ek fehér rum, 80 dkg darabolt ananász, 20 dkg darabolt mangó, banán, só, 60 dkg főtt rizs.
A hagymát aprítsa finomra, a paprikát turmixolja vagy aprítsa, keverje hozzájuk a citromlevet, kakukkfüvet, és áttört fokhagymát. Ebben pácolja a csirkét hűtőben 1 óráig. A csirkét vegye ki, sózza és borsozza, a páclevet tegye félre. Párolja a csirkét nagy teflonos edényben, közepes hőn míg barnulni kezd, időnként fújja be olajjal. Öntse rá a páclevet, tegye bele a paradicsomot, erős paprikát és vizet, sózza ízlés szerint, melegítse forrásig, ekkor fedje le, vegye lejjebb a hőt és párolja 45 percig. Vegye ki az erős paprikát. Tálaláskor a fél csirkemellre kanalazzon paradicsomos levet, mellé trópusi salsát, hámozott szeletelt és barnára párolt banánt, valamint főtt rizst.
A salsa: nagy tálban keverjen össze cukrot, citromlevet és rumot, tegyen bele erős paprikát, ananász- és mangódarabokat, esetleg egyéb édes gyümölcsöt is, hűtse legalább 2 óra hosszan.

Csirke Pelau (karibi)

Hozzávalók: 1,2 kg csirkerész, 1 ek Worchestershire szósz, 1 ek szójaszósz, 1 ek ketchup, 45 dkg nyers rizs, 5 dl kókusztej, 5 dl víz, 1 nagy hagyma, 1 friss édes paprika, 30 dkg zöldborsó, só, bors.
A csirkét fűszerezze sóval, borssal, finomra vágott vagy turmixolt zöld- és fokhagymával, kakukkfűvel és petrezselyemzölddel. A hagymát szeletelje, a paprikát aprítsa fel. Hevítsen vastag aljú edényben 2-3 ek olajat, pirítsa rajta a cukrot barnára. Tegye rá a csirkét, forgassa bele hogy jól bevonja a karamellmáz, süsse kevergetve 5 percig. Keverje hozzá a rizst, süsse kevergetve további 3 percig. Adja hozzá a hagymát, borsót és paprikát, keverje össze, majd öntse rá a kókusztejet és vizet, sózza-borsozza. Forralja fel, majd vegye lejjebb a hőt, fedő alatt párolja kb. 25-30 percig, míg a rizs megfő és a lé teljesen elpárolog. Ha a rizs nem puha de már nincs leve, kis vizet töltsön alá és főzze még.
Főzés helyett sütheti is: felforralás után fedje fóliával, süsse előmelegített sütőben, közepes hőn 25-30 percig. Így a rizs biztosan nem ég le és nem lesz száraz.

Nyugatindiai kreol csirke (karibi)

Hozzávalók (4 sz.): 4 csirkemell, 2 hagyma, 2 friss paprika, 8 sárgarépa, 1 zeller vagy petrezselyem, 4 paradicsom, 4 gerezd fokhagyma, 2 zöldhagymaszár, 1 ek nyugatindiai kreol erőspaprika mártás.
A csirkét bőrözze le, csontozza ki, vágja 2-3 cm-es kockákra. Az egyik hagymát, a petrezselymet, zöldhagymát és fokhagymát vágja finomra és 1,8 dl vízzel turmixolja sima péppé. Sózza ízlés szerint, keverje bele a kreol mártást, majd forgassa bele a csirkét. Tegye hűtőbe legalább 15 percre. Vágja kis kockákra a paradicsomot, paprikát és a másik hagymát, külön a sárgarépát is. A csirkét a páccal lábasban főzze kb. 25 percig, míg megpuhul; ha leragadna, kis vizet öntsön alá. Külön edényben főzze meg a sárgarépát kevés vízben. Süsse a paradicsomot, paprikát és hagymát serpenyőben 2 ek olajon 3-4 percig. Keverje a főtt és sült zöldféléket a csirkéhez, párolja kis hőn, sűrűn kavargatva 5-6 percig. Rizzsel körítse. Uborkasaláta illik hozzá.
Nyugatindiai kreol erőspaprika mártás: friss erős paprika, papaya és fűszernövények turmixa, a pontos arányok titkosak. Keverje e szerint, vagy helyettesítse Erős Pistával.

Sült csirke (karibi)

Hozzávalók: 1 csirke; a páchoz: hagyma, metélő-vagy póréhagyma, fokhagyma, petrezselyemzöld, só, bors, cukor, citromlé, csipet cukor; 2 ek olaj, 2 ek cukor, 1 ek szójaszósz, 1 ek ketchup.
A csirkét bőrözze le, vágja falatnyi darabokra, forgassa a pácba és hagyja állni egy éjt. Az olajon barnítsa meg a cukrot, de ne égesse meg. Tegye rá a csirkét, keverje meg, majd keverés nélkül süsse aranybarnára (3-5 perc), adja hozzá a pácot, szójaszószt és ketchupot és süsse még 5 percig. Töltsön alá egy kis vizet és süsse kb. 1 órát, míg a csirke megpuhul. Adhat a víz mellett kis kókusztejet is.

Arroz con pollo, rizses csirke (kubai)

Hozzávalók: 90 dkg csirkemell és comb; a páchoz: 2 kk oregano, 2 kk őrölt kömény, 1 kk fehérbors, 1 ek vörösborecet; a leveshez: 1 ek olaj, 1 kis hagyma, 1 kis édes paprika, 2 gerezd fokhagyma, 3 szál petrezselyemzöld, 1 kis paradicsom, 5 dl víz, 1 dl bor, 2 dl sör, ½ kk sáfrány, 2 kk ketchup, 2 ek töltött zöld olívabogyó, só, bors.

A csirkét vágja bontási darabokra, ne bőrözze le. A hagymát, paprikát és petrezselyemzöldet vágja finomra, a fokhagymát törje át, a paradicsomot vágja kockákra. Keverje össze a pácot, forgassa bele a csirkedarabokat, hagyja állni legalább 15 percig. Húzza le a pácot, előmelegített sütőben roston süsse oldalanként 2 percig. Tegye tálcára, a zsíros részeket távolítsa el. Serpenyőben a sütőben, erős hőn süsse a hagymát, paprikát, fokhagymát és petrezselyemzöldet kb. 3 percig, míg meglágyul de nem barnul meg, tegye rá a paradicsomot és süsse még 1 percig. Tegye rá a csirkét, öntse rá a vizet, bort és sört, keverje hozzá a ketchupot, olívát, sót és borsot ízlés szerint. Forralja fel, fedje és vegye kicsire a hőt, így párolja a csirkét 30 percig. Közben főzze meg a rizst. Javasolt kevéssel a főzés vége előtt a fővő rizsbe keverni 10 dkg zöldborsót és 2 finomra vágott friss hegyes erős paprikát.

Enchiladas (mexikói)

Hozzávalók (4-6 sz.): 60 dkg csirkehús, 20 dkg hagyma, 6 dkg margarin, 6 dkg liszt, 8 dl víz, 3 csirkeleveskocka, 2,5 dl tejföl, 40 dkg cheddar sajt, 15 dkg hegyes erős paprika, ½ kk chilipor, 10 tortilla búzalisztből, 3 dkg petrezselyem.

A csirkét bőrözze le, főzze meg és aprítsa fel. A hagymát, paprikát és petrezselymet aprítsa finomra, a sajtot reszelje le. Közepes méretű serpenyőben dinsztelje meg enyhén a hagymát, adja hozzá a lisztet, vizet és leveskockát, főzze kevergetve míg besűrűsödik. Vegye le a tűzről. Keverje bele a tejfölt. Nagy

edényben keverjen össze 2,5 dl-t ebből a mártásból, 15 dkg reszelt sajtot, erős paprikát, chiliport és a csirkét. A maradék mártásba merítve puhítsa meg a tortillákat, töltse meg a csirkés mártással, tekerje fel és tegye sütőedénybe. A maradék mártást kenje a tortillatekercsek tetejére, szórja meg sajttal és petrezselyemmel. Süsse 180 C°-on kb. 25 percig, míg felhólyagosodik.

Enchiladas Verdes San Luís Potosi-i módon (mexikói)

Hozzávalók (4-6 sz.): 50 dkg csirkehús, 40 dkg kis zöld paradicsom, 2 hegyes erős paprika, 1 kk őrölt koriander, 0,8 dl tej, 1 gerezd fokhagyma, 1 kk só, 2 ek olaj, 2 dl tejföl, 12 tortilla, 1 közepes hagyma, 6 dkg kemény sajt.

A csirkét főzze meg és aprítsa kicsire. A paradicsomot főzze meg, majd turmixolja az erős paprikával, korianderrel, tejjel, fokhagymával és sóval simára. Serpenyőben hevítse az olajat középforróra, öntse bele a pépet és süsse kb. 5 percig, kevergetve. Vegye le a tűzről, keverje bele a tejfölt és tegye félre. A tortillákat süsse olajon vagy mikróban míg lágyak és hajlíthatóak lesznek; mártsa egyenként a zöld mártásba, majd tegyen rá csirkét, tekerje fel, tegye sütőedénybe a tekercseket szorosan egymás mellé, öntse rá a maradék mártást, szórja meg reszelt sajttal és hagymával, majd süsse 180 C°-on 15-20 percig.

Fajitas (mexikói)

Hozzávalók (4 sz.): 4 csirkemell, 6 ek citromlé, 6 ek Worchester szósz, 6 ek szójaszósz, 6 ek 5 %-os ecet, 4 gerezd fokhagyma, 2 kk tabasco szósz (Erős Pistával pótolható), 2 kk köménymag, 1 kk só és bors, 8 tortilla (lángoslepény kukoricalisztből) kb. 20 cm átmérőjű, 2 hagyma, 2 édes paprika.

A csirkét bőrözze le és vágja kb. 6 mm vékony szeletekre. Készítsen páclevet a citromlé, Worchester szósz, szójaszósz, ecet, tabasco szósz, átnyomott fokhagyma, kömény, só és bors keverésével, öntse a csirkeszeletekre, legalább 2 óráig hűtve hagyja állni, időnként megkeverve, hogy jól átjárja a lé. A tortillákat melegítse fel alufóliában. Közben süsse meg a csirkét, a pácból kivéve, nem lecsöpögtetve, előmelegített olívaolajon, közepes hőn, rátéve a vékonyra szeletelt hagymát és paprikát, nem engedve leragadni (időnként tologassa), kb. 10 perc kell hozzá. Ossza el a csirkeszeleteket a tortillákra. Salsával tálalhatja.

Pollo deshebrada, aprított csirke (mexikói)

Hozzávalók: 1 csirke, 2 gerezd fokhagyma, 1 kk oregano, 1 kk só, ½ kk bors, 2 babérlevél.
A csirkét negyedelje, fektesse nagy lábasba egy rétegben. Öntse fel vízzel, hogy az 2-3 cm-rel fedje a csirkét. Melegítse forrásközelig, tegye bele az összes hozzávalót, vegye lejjebb a hőt és párolja félig fedve kb 25 percig, míg úgy megpuhul, hogy lefoszlik a csontról, félidőben egyszer fordítsa meg. Vegye le a hőről, hagyja szobahőmérsékletre hűlni a levében. Ha kihűlt, vegye ki a csirkét, bőrözze le és villával kaparva aprítsa finom foszlányokra.

Becsinált csirke (portorikói)

Hozzávalók: fél csirke, ½ kk só, 3 gerezd fokhagyma, ½ hagyma, 1 kk koriander,3 cseresznyepaprika, 3 krumpli, 2,5 dl bor, 1,2 dl víz.
Mindent tegyen lábasba. Főzze közepes hőn, míg a hús és krumpli megpuhul.

Brokkolis-sajtos csirke (USA-beli)

Hozzávalók: 60 dkg csirkemell, 50 dkg brokkoli, 5 dkg cheddar sajt, 3 dl sovány tej, 1 kk citromlé, ½ kk currypor, csipet bors, 3 dl gombakrémleveslé, 3 ek liszt, 1 ek vaj, 3 ek víz.
A csirkét főzze meg és aprítsa fel, a sajtot reszelje le. A brokkolit tépje rózsáira, sütőserpenyőbe vagy tepsibe helyezze el 2 rétegben, szárával középre fordítva. A csirkét kanalazza középre a szárakra, szórja rá a sajtot. Mély tálban keverje simára a tejet, citromlevet, gombakrémlevest, curryt és borsot , másik tálban a lisztet a vízzel, majd a kettőt egyesítve. Forralja fel, állandó keverés mellett, s főzze míg besűrűsödik, majd öntse a csirkére. A felolvasztott vajba szórjon 1 ek pirított zsemlyemorzsát, öntse az ételre. 180 C°-ra előmelegített sütőben süsse fedve 20 percig, majd fedetlenül még 15 percig. 10 perc hülés után tálalja. Főtt rizs köret ajánlott.

Fehér chili (USA-beli)

Hozzávalók: 60 dkg csirkemell, 30 dkg fehér szárazbab, 1 hagyma, 3 gerezd fokhagyma, 2 ek őrölt köménymag, 1 ek oregano, 1 ½ ek tört vagy őrölt erős paprika, ½ ek só, 5 dl csirkehúsleveslé, 2,5 dl víz.
A babot előző nap áztassa be, a hagymát aprítsa finomra, a fokhagymát törje át, a csirkét bőrözze le és csontozza ki. A babot fedésig töltött vízben melegítse forrásig, majd vegye lejjebb a hőt és párolja 20 percig. Öntse le a vizet. A csirkét vágja kis kockákra, olajon süsse aranybarnára (kihagyható). Tegyen mindent agyagedénybe, jól keverje össze, fedje be és főzze kis hőn 10-12 órát, vagy nagy hőn 5-6 órát.
Megjegyzés: csirke helyett vagy mellett tenger gyümölcseivel is készíthető: különféle rákhúsok, osztriga, halhús felhasználásával; ezeket a rizzsel egyidejűleg kell beletenni.
Az eredeti recept zellert tartalmaz petrezselyem helyett; aki meg tudja enni ezt a dögletes bűzű, mérgező gyomot, tegye.

Pittsburgh curry (USA-beli)

Hozzávalók: 80 dkg csirkehús, 1 kk gyömbérpor, ½ kk szárított tört erőspaprika, 1 kk bors, 2 ek só, 2 hagyma, 4 ek olaj, 40 dkg zöldborsó, 4 gerezd fokhagyma, 1 cm-es darab friss gyömbér, ½ kk mustármag, 1 kk köménymag, 2 kardamomhüvely vagy 1 kk magja, 1 kk szegfűszeg, 1 kk édeskömény vagy ánizs, 1 kk garam masala fűszerkeverék (l. a receptek után), friss petrezselyemzöld a körethez.
A csirkét bőrözze le, tegye sütőedénybe, szórja meg a fele sóval és borssal, az erős paprikával és gyömbérporral, süsse 120 C°-on 15 percig (korábban is megsütheti, akkor tartsa hűtve). Közben készítsen pépet 0,6 dl vízből, a gyömbérből és fokhagymából turmixgéppel. Serpenyőben hevítsen olajat, pirítsa meg a mustármagot, mikor pattogni kezd, tegye hozzá a szegfűszeget, köménymagot, kardamomot és édesköményt, süsse 1 percig. Tegye hozzá a finomra aprított hagymát, süsse 2-3 percig. Vegye le közepesre a hőt, tegye hozzá a fokhagymás-gyömbéres pépet és süsse még 3-4 percig, míg a hagyma átdinsztelődik, de meg nem ég.
A csirkét tegye nagy fazékba, hozzá a megpirított fűszereket, öntse fel vízzel, forralja fel, majd vegye le a hőt és párolja 15 percig, 5 percenként kavarja meg. Tegye bele a borsót, fedje be és főzze még 5-7 percig, míg a csirke teljesen megpuhul. Adja hozzá a garam masalát, a só és bors másik felét, keverje meg párszor. Friss petrezselyemzöldes főtt rizzsel tálalja.

Rostonsült citromos-rozmaringos csirke (USA-beli)

Hozzávalók (4 sz.): 1 csirke 1,4 kg, 1 hagyma, 2 friss rozmaringlevél vagy 2 kk por, 1 citrom, 1 kk só, 1 ek fehérborecet, 2 ek dijoni mustár, ½ kk bors.
A hagyma felét szeletelje vékonyra, a citrom héját reszelje le, a friss rozmaring oldalleveleit vágja finomra. Kis tálban keverje a hagymát, rozmaringot, citromhéjat, ecetet, mustárt, a citrom leve felét, sót és borsot. Kenje be vele a csirkét kívül-belül, hasüregébe tegye a maradék hagymát, citromot és rozmaringszárat. Pácolja hűtve legalább 2 órát, de inkább 1 éjt. Süsse a csirkét fólia alatt, inkább roston mint tepsiben, közepes hőn (180 C°) 1 ½-1 ¾ órát, közben fordítsa meg 3-4 alkalommal. Ha kész, hagyja hűlni 10 percig és vegye ki a hasüregből a növényeket.

Avocado-körtés csirkesaláta (USA-beli)

Hozzávalók (4 sz.): 4 csirkemell, a csirkéhez 1 ek fahéj, 1 ek őrölt koriander, 1 ek cukor, 1 ek őrölt paprika, 1 ½ kk só, ½ kk bors; a dressinghez 4 ek olívaolaj, 4 ek almaecet, 2 ek méz, csipet só és bors;
az összeállításhoz 1 fej saláta (jobb különféle salátanövények keveréke), 10 dkg kék- ill. márványsajt, 5 dkg dió (kesu vagy földimogyoró is lehet), 2 nagy paradicsom, 1 nagy avocado-körte.
A csirkefűszereket keverje össze, az olajjal kent csirkemelleket szórja meg minden oldalon a keverékkel. A csirkét süsse meg szabad tűzön vagy roston, esetleg serpenyőben olajon, tartsa melegen. Kis edényben állítsa össze a dressinget. A zöldsalátát tépje apróra, a sajtot morzsolja vagy törje át, a diót darálja durvára, a paradicsomot és körtét kockázza fel. Nagy tálban keverje a zöldsalátát a dressinggel. Ossza el 4 egyéni tálba, tegyen rá arányosan a sajtból, paradicsomból és körtéből, szórja meg dióval. Végül vékonyra szeletelt csirkét tegyen rá.

Caesar csirkesaláta tésztával (USA-beli)

Hozzávalók: 60 dkg csirkemell, 60 dkg spagetti, 1 fej saláta, 30 dkg paradicsom, 3 dkg bazsalikom, 3 zöldhagyma, 8 dkg dressing, 5 dkg petrezselyem, 10 dkg feta-sajt, 1 gerezd fokhagyma.
A csirkét süsse meg roston és aprítsa falatokra. A spagettit főzze meg. A salátát szeletelje vékonyra, a paradicsomot (lehetőleg aprót) felezze vagy még apróbbra vágja, a zöldhagymát szeletelje vékonyra, a petrezselymet aprítsa finomra, a sajtot morzsolja szét, a fokhagymát törje át.
Nagy tálban keverje jól össze az alkotókat, hagyja összeérni 1 órát, esetleg hűtse.

Feketített csirkesaláta (USA-beli)

Hozzávalók (4 sz.): 50 dkg csirkemell, 60 dkg paradicsom, 15 dkg sárgahúsú édes paprika,1 hagyma, 1 ek cukor, 3 ek almaecet, 1 kk só, ½ kk bors, 3 ek citromlé, 3 ek dijoni mustár, 3 ek víz, 1 ek méz, 3 ek fűszeres erős dressing, 45 dkg borsó, 1 fej saláta, 1 petrezselyem (kihagyható).
A paradicsomot és paprikát vágja kis kockákra, a hagymát finomra. Nagy tálban keverje össze ezeket, ízesítve a cukorral, ecettel, sóval és borssal. Másik nagy tálban keverje össze a citromlevet, mustárt, mézet és vizet, jól dolgozza össze habverővel. A csirkét dörzsölje be fűszerkeverékkel (ha nincs kész keverék, javasolt őrölt erős paprika vagy chili, kömény, bazsalikom, rozmaring), kikent és előmelegített tepsiben, közepes hőn süsse készre (kb. 7 perc oldalanként), majd hagyja lehűlni. Ekkor szeletelje vékonyra, rostiránnyal keresztben. A borsót párolja 2 percig, öblítse le, szárítsa meg, majd a kicsire tépett salátával együtt tegye a citromleves tálba és jól keverje össze. Ossza el a salátakeveréket 4 tálba, tegyen rájuk arányos zöldségrészt, majd csirkét.

Acapulco csirke (USA/cajun)

Hozzávalók: 70 dkg csirkemell és comb, 1 hagyma, 1 ek vaj vagy margarin, , 2 dl tejföl, 15 dkg gomba, 10 dkg friss erős zöld paprika, ½ kk oregano, ¼ kk só, 1/8 kk bors, 12 db búzaliszt-tortilla, 3 dl csirkeleveslé, 25 dkg Cheddar sajt, 10 dkg mandula, 4 ek tej.
A csirkét főzze meg, csontozza ki és vágja kis kockákra, a hagymát aprítsa finomra, a gombát szeletelje, a mandulát szeletelje és pirítsa meg. Lábasban a vajon dinsztelje a hagymát üvegesre, majd keverje bele a borssal záruló 6 hozzávalót és keverje jól össze. A keverék felét arányosan elosztva kanalazza a tortillák középvonalára, majd tekerje fel azokat és fektesse olajozott tepsibe egymás mellé. A keverék másik felét kanalazza egyenletesen a tortillákra, öntse rá a csirkelevest és tejet, tegye felülre a sajtszeleteket. Süsse előmelegített sütőben, közepes hőn, fedetlenül 35 percig. Végül szórja meg a pirított mandulával.

Afrikai csirke ((USA/cajun)

Hozzávalók. 20 csirkeszárny, 1 ek só, 1 ½ ek borsszósz, 4 ek liszt, 1,8 dl olaj, 1 hagyma, 3 ek paradicsompép, 1 kk kakukkfű, 3 ek vaj.
A szárnyakat dörzsölje be sóval és 1 ek borsszósszal, forgassa lisztbe és süsse serpenyőben, olajon mindkét oldalon aranybarnára. Vegye ki a szárnyakat, az olajból csak 1 ek-nyit hagyva a serpenyőben az aprított hagymát dinsztelje meg, keverjen hozzá 1 ek lisztet. A paradicsompépet keverje 3 ek vízzel simára, keverje hozzá a hagymás liszthez. Keverje hozzá a kakukkfüvet, a maradék borsszószt és a vajat. Tegye vissza a csirkét, párolja kb. 30 percig, míg megpuhul. Melegen tálalja.

Articsókás-gombás sült csirke (USA/cajun)

Hozzávalók (6-8 sz.): 4 csirkemell, 2 ek liszt, 4 ek margarin, 4 ek napraforgóolaj, 22 dkg gomba, 8 articsókaszív, 1,2 dl száraz fehérbor, 1 ek citromlé, 2 ek petrezselyemzöld, ¼ kk bors.
A csirkét bőrözze le, csontozza ki, felezze el, a gombát szeletelje, az articsókát vágja félbe, a petrezselyemzöldet vágja finomra. A fél melleket forgassa lisztbe, rázza le a fölösleget. Nagy serpenyőben olvassza meg a margarint, közepes hőn kezdje sütni a csirkét, majd töltse hozzá az olajat és süsse tovább míg barnulni kezd. Tegye hozzá a gombát és articsókát, süsse még kb. 3 percig, szedje ki egy tálra. Öntse ki az olajat a sütőedényből, tegye vissza a hőre, tegye bele a bort, citromlevet, petrezselymet és borsot, főzze közepes hőn 2-3 percig. Öntse ezt a szószt a csirkére.

Barbecue csirke (USA/cajun)

Hozzávalók (4 sz.): 8 csirkerész (mell, comb, szárny), 2,5 dl barbecue szósz, 3 ek narancslé, 2 ek liszt, 1 sütőzacskó.
A csirketagokat bőrözze le. Szórja a lisztet a sütőzacskóba, hozzá a barbecue szószt és narancslevet, rázza hogy keveredjék. Tegye bele a csirkedarabokat, forgassa a zacskót, hogy a szósz jól bevonja a húst. Rendezze a csirkét egy síkba, zárja le a zacskót, tetején vágjon kb. 15 cm-es nyílást. Süsse 180 C°-ra előmelegített sütőben 45-50 percig, míg megpuhul. Tálaláskor kanalazza a szószt a csirkére.
Megjegyzés: a barbecue szósz az USA-ban készen kapható, itt keverjen húsleves vagy tejföl alaphoz turmixolt hagymát-fokhagymát, vajat vagy margarint, mustárt vagy majonézt és fűszereket.

Bucco csirke (USA/cajun)

Hozzávalók (5 sz.): 1 nagy csirke, 1 l olaj, 1 hagyma, 1 fej fokhagyma, 1 nagy paradicsom, 2,5 dl száraz fehér bor, 2,5 dl csirkeleveslé, 3 ek petrezselyem, só és bors, ½ kk oregano, ½ kk bazsalikom; a fokhagymás kenyérhez: kenyérszeletek, 2 gerezd fokhagyma, 4 ek vaj, oregano, őrölt fűszernövények.
A csirkét vágja bontási darabokra, a hagymát és petrezselymet finomra, a paradicsomot kockákra, a fokhagymát törje át. A csirketagokat szórja be sóval, borssal, oreganoval és bazsalikommal, hitse meg liszttel és tegye félre. Hevítse az olajat, süsse benne a csirkét míg megpirul, vegye ki. Öntse le az olaj zömét úgy, hogy bő 1 dl maradjon, ebben süsse a hagymát, fokhagymát és paradicsomot 4 percig. Keverje bele a bort, csirkelevest és petrezselymet, sózza ha kell. Tegye bele a csirkét, fedje le és főzze 45 percig. Tálalja vékony főtt spagettire vagy rizsre, fokhagymás kenyérrel. Ehhez vajon süsse a fokhagymát üvegesre, szórja meg oreganoval és egyéb fűszernövény-őrleménnyel, forrón tartva mártsák ebbe a kenyérszeleteket.

Csirke boros mártásban (USA/cajun)

Hozzávalók: 4 nagy csirkemell, fűszerkeverék ízlés szerint, 2,5 dl Worchestershire bormártás, 3 ek citromlé, 10 dkg fűszeres prézli, 10 dkg Parmezánsajt- reszelék, 1,2 dl olívaolaj, 1 citrom, 2,5 dl csirkeleveslé.
A csirkét csontozza ki, a melleket felezze, vágja ketté a belső és külsö réteget, a nagyobb külsőt vágja 2 csíkra, enyhe ütögetéssel lapítson el minden darabot. Fűszerezze ízlés szerint keverékkel vagy egyedi fűszerekkel. Keverje a borszószt és citromlevet, forgassa bele a csirkét, hagyja pácolódni kb. 10 percig, tartsa meg a páclevet. Keverje a prézlit a sajttal, forgassa bele a csirkét míg mindenütt bevonja. Nagy serpenyőben, olívaolajon, erős hőn süsse mindkét oldalon enyhe barnára, vigyázzon hogy ne süsse túl. Tegye a csirkét tepsibe, enyhén szórja meg olajjal, tegyen minden darabra vékony szelet citromot. A serpenyőből szedje ki az olaj zömét 1 evőkanálnyit hagyva benn csak belőle, töltse rá a páclevet, forralja

míg fele elfő. Adja hozzá a csirkelevest, főzze míg fele elfő. Töltse a csirkére és süsse azt sütőben 15-20 percig, míg a lé bugyborékoli kezd. Körítse vajas nudlival és párolt zöldségkeverékkel.

Csirke chipssel (USA/cajun)

Hozzávalók: 1 csirke, 20 dkg sajtreszelék, 3 dl gombakrémleveslé, 3 dl csirkehúsleveslé, 2 dl forralt tej, 1 hagyma, 3 friss erős paprika, 1 kis tasak chips.
A csirkét vízgőzön párolja meg, csontozza ki, vágja kis darabokra, a hagymát és paprikát aprítsa finomra. A hagymát olajon fonnyassza meg, majd keverje hozzá a két levest, tejet, paprikát és csirkét. Tepsibe tegyen 1 réteg chipset, rá a csirkés keveréket ezt szórja meg a sajtreszelékkel, majd fölé ismét a fenti 3 réteget. Süsse előmelegített sütőben, közepes hőn (180 C°) 30 percig.

Csirke Enchiladas Ole' (USA/cajun)

Hozzávalók: 1 csirke, 12 tortilla, 1 hagyma, 9 dl csirkehúsleveslé, 20 dkg friss zöld erős paprika, 25 dkg sajtreszelék.
A csirkét főzze meg, bőrőzze le, csontozza ki, vágja falatnyira, a hagymát és paprikát aprítsa finomra. Melegítse a levest, benne a hagymával és paprikával. Közben hevítsen olajat serpenyőben, süsse rajta a tortillákat egyenként, oldalanként néhány mp-ig, míg felfújódik, majd fektessen egy kikent tepsibe lapjára hatot. Tegye rá a csirkehús felét, jól elosztva hogy réteget képezzen. Öntse rá a levest, szórja rá a fele sajtot. Ismételje a másik felével. Süsse kb. 30 percig, míg bugyborékolni kezd és a sajt megolvadt.

Csirke fokhagymás-citromos vajmártásban (USA/cajun)

Hozzávalók (4 sz.): 4 csirkemell, 4 ek vaj, 1-2 gerezd fokhagyma, 2 ek citromlé, 20 dkg vékony spagetti, 1 citrom, 1 petrezselyem.
Serpenyőben olvassza meg a vajat, süsse rajta az áttört fokhagymát 5 mp-ig. Adja hozzá a citromlevet és csirkét, süsse míg aranybarna és puha lesz. Tegye hozzá a külön megfőzött tésztát, keverje össze. Körítse vékony citromszeletekkel és finomra aprított petrezselyemmel.

Csirke fűszeres mártásban (USA/cajun)

Hozzávalók: 1 csirke, 2 nagy hagyma, 1 friss paprika, 4 gerezd fokhagyma, 20 dkg paradicsompép, 3 zöldhagyma, 5 szál petrezselyemzöld, liszt.
A csirkét vágja bontási darabokra, a hagymát, paprikát, zöldhagymát és petrezselyemzöldet finomra. A csirkét olajon süsse aranybarnára, zsírját kanalazza le, de a hús saját levét tartsa meg. Tegye a zöldféléket a csirkéhez, süsse míg a hús megpuhul. Töltse fel elfedő vízzel, kis lisztet keverjen bele a mártás besűrítéséhez. Kis hőn, fedve főzze készre, időnként keverje. A főzés vége előtt 5 perccel tegye bele a zöldhagymát és petrezselyemzöldet. Rizságyra tálalja.

Csirkegyönyör (USA/cajun)

Hozzávalók (3 sz.): 45 dkg csirkemell vagy comb, 1 hagyma, 4 ek ketchup, ½ kk chilipor, 3 mentalevél, ½ ek fűszerkeverék, 1 ek petrezselyemlevél, 1 kk só, olaj.
A csirkét csontozza ki. A hagymát vágja finomra. Serpenyőben hevítsen olajat, rajta dinsztelje a hagymát üvegesre. Adja hozzá a ketchupot, borsot és sót, süsse míg olaja kezd kiválni. Tegye rá a csirkét és fűszereket, fedje és süsse puhára, közben néha fordítsa meg. Ha kész, tegye rá a mentaleveleket. Körítse kedvére, de kenyeret adjon mellé.

Csirke hamburger cajun módra

Hozzávalók: 60 dkg csirkemell vagy comb, 1 tojás fehérje, 1 gerezd fokhagyma, 1 kk joghurt vagy tej, 1-1 kk só, bors és hagymapor, 1 ek Tony Chachere's fűszerkeverék, 10 dkg prézli, 2,5 dl olaj.
A csirkehúst darálja meg. A fokhagymát törje át. Keverje a fokhagymát a tejjel, másik tálban a csirkét sóval, borssal, fűszerkeverékkel és a fele prézlivel. Jól keverje meg mindkettőt, majd együtt. Vizes kézzel formáljon 4-8 golyót, majd lapítsa ezeket fasírtszerű kerek lappá és forgassa a maradék prézlibe vagy

szórja be azzal. Serpenyőben hevítse az olajat, süsse rajta a húst oldalanként 45 mp-ig. Tegye át tepsibe, süsse előmelegített sütőben, közepes alatti hőn (150 C°) 13-14 percig.

Csirkemell rántva (USA/cajun)

Hozzávalók: 45 dkg csirkemell, 2 tojás, 20 dkg dióbél, 20 dkg prézli fűszernövényekkel, 2 kk só, 1 kk bors, 4 ek olaj.
A csirkét bőrözze le, csontozza ki, vágja 7-10 cm széles csíkokra. Verje fel az 1 ek olajjal, a borssal és sóval fűszerezett tojást, másik tálban keverje össze a prézlit a darált dióval. A csirkeszeleteket forgassa bele a tojásba, majd a prézlibe. Tegye sütőlapra (pl. rácsra tett alufóliára), öntse köré a maradék olajat (ne rá) és süsse meg közepesnél forróbb sütőben (220 C°) kb. 15 percig. Mártogatószósz javasolt hozzá.
Megjegyzés: prézlihez illő fűszernövények: kakukkfű, bazsalikom, oregano, rozmaring, lestyán.

Csirkeszárny rántva (USA/cajun)

Hozzávalók: 18 csirkeszárny, 4 ek szezámmag, 8 ek fűszeres prézli, 1 ek paprikapor (édes, erős vagy vegyesen, ízlés szerint), 2 kk só, 1 kk bors, 3 ek tej 3 ek tejszínnel keverve, 12 dkg vaj.
A csirkeszárnyat vágja tagokra, a két vastagot használja itt fel (a vége jó lesz levesbe), kicsontozhatja, de nem feltétel. A szezámmagot pirítsa meg szárazon, kevergetve. Keverje a szezámmagot a prézlivel, paprikával, sóval és borssal. A szárnyakat forgassa előbb a tej/tejszín keverékbe, majd a prézlibe. Tegye tepsibe, öntözze meg az olvasztott vajjal, süsse sütőben, közepes hőn (180 C°) kb. 50 percig. Édes-savanyú mártással tálalja.
Cajun édes-savanyú mártás: 5 dl.ananászlé, 2,5 dl almaecet, 3 ek szójaszósz, 15 dkg cukor, 3 ek kukoricaliszt, 4 ek víz; 1.-4.–ig felforralni, 5.-6.-at belekeverni, forralni míg mártássá sűrűsödik.

Főtt csirkecomb (USA/cajun)

Hozzávalók: 16alsócomb, 3-3 ek szójaszósz, ecet és víz, 3 gerezd fokhagyma, 1 kk szemesbors, ½ kk só.
A csirkét lábasban, olajon süsse enyhén barnára. Adja hozzá a szójaszószt, ecetet, vizet, borsot és sót, fedő alatt, közepes hőn főzze kb. 25 percig, míg a csirke megpuhul, közben párszor megforgatva.

Gombalevesben párolt csirke (USA/cajun)

Hozzávalók: 4 csirkemell, 2 friss paprika (erős vagy édes), 1 zeller vagy petrezselyem, 1 hagyma, 6 dl forralt tej, 3 dl gombaleveslé, só, bors, fokhagymapor és petrezselyemzöld ízlés szerint.
A csirkét bőrözze le, csontozza ki, felezze el, a paprikát, petrezselymet és hagymát vágja finomra. A csirkét sózza-borsozza, kis olajon süsse közepes hőn világosbarnára. Tegye hozzá a zöldségeket, süsse kicsit míg megpuhulnak. Öntse fel a tejjel és gombalevessel, jól keverje meg, szórja rá a fokhagymaport és petrezselyemzöldet. Párolja fedő alatt, kis hőn 45-60 percig míg megpuhul. Tálalja forrón, rizságyra.

Gombás csirke (USA/cajun)

Hozzávalók (4-6 sz.): 4-6 csirkemell, 2 ek vaj, 3 dl gombakrémleveslé, 2 dl tejföl vagy joghurt, 12 dkg gomba, főtt rizs vagy tészta.
Vastag aljú lábasban olvassza meg a vajat, süsse rajta a felezett melleket közepes hőn, forgatva barnára, majd vegye ki és szárítsa le papírral, vagy hagyja lecsöpögni. Vegye lejjebb a hőt, öntse a gombalevest a lábasba, keverje és melegítse míg a sütés üledéke oldódik az edény aljáról. Ekkor keverje bele a tejfölt 2 részben. Mikor egyenletesen elkeveredett, tegye vissza a csirkét, fedő alatt, nagyon kis hőn párolja kb. 45-60 percig, míg megpuhul. Keverje bele a gombát, párolja kicsit. Forrón tálalja a rizsre vagy tésztára.

Joghurtban pácolt sült csirke zöldborsóval (USA/cajun)

Hozzávalók (4 sz.): 1 csirke, 4 ek vaj; a páchoz: 3 dl joghurt, 1 ek paprikapor (erős vagy édes, ízlés szerint), ½ kk friss gyömbér, 2 gerezd fokhagyma, 4 babérlevél, 1 ek ketchup, 1 citrom héja, 1 kk só, 1 kk bors; körethez rizs, sáfrány, zöldborsó.
A csirkét vágja négybe, a gyömbért és fokhagymát turmixolja vagy vágja finomra, a citromhéjat reszelje le. Keverje össze a pácot, forgassa bele a csirkét, hagyja állni 6-8 órát. Melegítse fel a sütőt. A pácból vegye ki a babérleveleket, a csirkét forgassa meg a pácban, kenje meg olvasztott vajjal. Roston vagy

tepsiben süsse 10 percig, majd fordítsa meg, kenje lecsöpögött levével és vajjal, süsse további 10 percig. Köretnek főzzön rizst, ízesítse kis sáfránnyal, mellé pároljon zöldborsót. Rizságyra tálalja.

Királynak való csirke (USA/cajun)

Hozzávalók (8 sz.): 80 dkg csirkehús, 35 dkg nagy lapos nudli, 3 dl csirkehúsleveslé, 6 dl gombakrémleveslé, 3 dl forralt tej, 35 dkg Cheddar sajt, prézli, kreol fűszerkeverék.
A csirkét főzze meg, csontozza ki, vágja kockákra (sült, maradék húst is felhasználhat), a sajtot reszelje le, a nudlit főzze meg. Nagy edényben keverje a két levest a sajttal, melegítse míg a sajt megolvad (mikro ajánlott) és keverje simára. Keverje bele a csirkét és a fűszerkeveréket ízlés szerinti mennyiségben. Tegye bele a főtt nudlikat. Szedje át nagy lapos tepsibe, szórja meg prézlivel és fűszerkeverékkel. Süsse előfűtött sütőben, közepes hőn kb. 30 percig, míg a teteje aranybarnára sül.
Kreol fűszerkeverék: 2-2 ek hagymapor, fokhagymapor, oregano és bazsalikom, 1-1 ek erős paprika, bors, fehérbors és kakukkfű, 5 ek édes paprikapor, 2-4 ek só, turmixolva vagy jól összekeverve.

Krumplin sült gombás csirke (USA/cajun)

Hozzávalók: 80 dkg csirkemell és comb, 90 dkg krumpli, 1 kk só, ¼ kk fehérbors, 10 dkg gomba, 2,5 dl tejföl, 8 dl csirkeleveslé, 2 kk levespor vagy kocka, 1 kis hagyma, 1 gerezd fokhagyma, paprikapor ízlés szerint, 3 ek darált mandula.
A csirkét főzze meg vízben, vágja kockákra, a gombát és hagymát aprítsa finomra, a fokhagymát törje át, a krumplit szeletelje. Kivajazatlan tepsi aljára rétegezze a krumplit, rá a csirkét és gombát. Keverje össze a tejfölt, levest és port ill. kockát, hagymát, fokhagymát és paprikaport, öntse a tepsibe, hintse meg borssal, szórja rá a mandulát. Előmelegített sütőben, közepes hőn (180 C°) süsse 50-60 percig.

Olasz dressingben sült csirke (USA/cajun)

Hozzávalók (6 sz.): 6 csirkemell, 2,5 dl olasz dressing, 8 zöldhagyma, 4 gerezd fokhagyma, 2 friss erős vagy édes paprika 45 dkg rákhús, 10 dkg vaj, só, bors, erős paprikapor.
A csirkét bőrözze le, csontozza ki, szórja só-bors-paprika keverékével, öntse fel az olasz dressinggel, süsse előmelegített sütőben, közepesnél erősebb hőnfélkészre, majd kivéve a léből grillezze vagy süsse roston oldalanként 7 percig. Olvassza meg a vajat, süsse rajta az aprított zöldhagymát, friss paprikát, hagymát sózva-borsozva, közepes hőn 20 percig, tegye hozzá az áttört fokhagymát, süsse még 5 percig, majd az aprított rákhússal még 10 percig. A csirkét melegítse meg a sütőben hagyott dressigben, tálalja a dressinget a csirkére öntve, mellé a sült zöldféléket, adjon hozzá salátát.
Olasz dressing: 5 ek vörösborecet, 3 ek víz, 3 ek olívaolaj, 1 kk oregano-bazsalikom keverék, 1 kk cukor, ½ kk só, ¼ kk bors keveréke.

Rumaki (USA/cajun)

Hozzávalók: 20 dkg csirkemáj, 20 dkg baconszalonna, 10 dkg vízigesztenye, 6 ek szójaszósz, 10 dkg cukor.
A csirkemájat vágja félbe, a szalonnát és gesztenyét vékony szeletekre (legjobb szeletelt bacont venni és hosszában felezni). Pácolja a májat és vízigesztenyét szója-cukor keverékben pár órát hűtve. Csöpögtesse le, tegye a szalonnaszeletekre, hajtsa rá és rögzítse fapálcikával. Süsse roston vagy tepsiben, míg a szalonna ropogós lesz. Forrón tálalja. Készen beszórhatja borssal vagy fűszerkeverékkel.
Megjegyzés: eredetileg japán előétel. Vízigesztenye helyett hagyma-, gombaszeletet tehet, vagy hagyja ki.

Sajtos csirkeszárny (USA/cajun)

Hozzávalók: 16 csirkeszárny, 2 ek vaj vagy margarin, 12 dkg sós keksz, 15 dkg parmezán sajt, 1 kk bazsalikom, ½ kk oregano, 1 gerezd fokhagyma, só, friss bazsalikom vagy petrezselyemzöld.
A kekszet darálja vagy törje prézliméretűre, tálban keverje össze a reszelt sajttal, fűszernövényekkel, fokhagymával és sóval. Olvassza meg a vajat. Forgassa a szárnyakat előbb a vajba, majd a prézlis keverékbe. Tegye olajjal kent serpenyőbe, süsse mindkét oldalát világosbarna-omlósra.

Sajtos-gombás főtt csirke (USA/cajun)

Hozzávalók: 1 csirke kb. 70 dkg, 1 hagyma, 1 friss paprika, 6 nagy gomba, 7,5 dl tej, 7,5 dl tejszín, 3 ek vaj, 18 dkg liszt, 1 tasak chips, 3 dl gombakrémleveslé, 3 dl zellerkrémleveslé, 40 dkg paradicsom, 20 dkg friss erős paprika, 6 szelet sajt, 3 kk kömény, 1 kk chilipor.

A hagymát és paprikát vágja apróra, a paradicsomot szeletre vagy kockákra. A csirkét tegye fazékba, öntse fel bőven elfedő vízzel és főzze meg, majd csontozza ki és darabolja bontásinál kisebb részekre. A főzés közben olvassza meg a vajat, keverje bele a lisztet, tejet és tejszínt, főzze míg bugyborékolni kezd. Adja hozzá a leveseket, paradicsomot, erős paprikát, köményt és chiliport, főzze tovább. Közben serpenyőbeb, vajon dinsztelje a hagymát, friss paprikát és gombát míg megpuhul, majd tegye a levesbe. Tegye hozzá a csirkét is, majd a sajtot. Ne forralja, csak párolja. Tegye át tepsibe, süsse közepes hőn (180 C°) 20 percig.

Sült csirkemell tejszínes-boros mártásban (USA/cajun)

Hozzávalók: 70 dkg csirkemell, 12 dkg vaj, 1 nagy hagyma, 40 dkg spárga, 40 dkg tök, 45 dkg főtt sonka, 45 dkg sajt, só és bors; a mártáshoz: 1,6 dl Madeira bor, 2,5 dl tejszín, só és bors; petrezselyemlevelek.

A melleket bőrözze le, csontozza ki, sózza-borsozza ízlés szerint, felezze ha nagy, a hagymát szeletelje vékonyra. Nagy serpenyőben olvassza meg a vajat, rajta a hagymát dinsztelje üvegesre (kb. 3 perc), tegye rá a spárgát és tököt, sózza és borsozza, forgassa bele a vajba, majd szűrőkanállal vegye ki és csöpögtesse le, a levét fogja fel. A vajon süsse a melleket mindkét oldalon aranybarnára. Öntse rá a bort és gyújtsa meg. Mikor a láng kialszik, tegye a melleket a lecsöpögtetett zöldfélékre. Tegye vissza a serpenyőt a hőre, öntse bele a tejszínt és a felfogott zöldséglevet, főzze míg mártássá sűrűsödik. Sózza-borsozza ha kell. Utána tepsiben rátegezze alulra a tököt és hagymát, rá a melleket, mindegyik mellé a spárgát arányosan osztva, majd a sajtot és sonkát rá. A mártást bő 1 dl-nyit meghagyva öntse rá. Süsse előmelegített sütőben, közepesnél magasabb hőn (190 C°) kb. 30 percig. Tálalva öntse rá a maradék mártást. Körítse ízlés szerint (rizzsel, krumplival, zöldséggel).

Sült csirke rizzsel főzve (USA/cajun)

Hozzávalók (6 sz.): 6 csirkemell. 12 dkg liszt, 1 kk só, ½ kk fehérbors, 3 ek olaj, 25 dkg nyers rizs, 1 hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 12 dkg gomba, 2 csirkeleveskopcka, 5 dl forró víz, petrezselyemlevél.

A csirkét bőrözze le, csontozza ki, felezze, a hagymát vágja finomra, a fokhagymát törje át, a gombát szeletelje. Keverje össze a lisztet, sót és borsot, forgassa bele a csirkét. Serpenyőben hevítse az olajat, süsse rajta a csirkét aranybarnára. A rizst tegye száraz tepsibe, egyengesse el, tegye rá a hagymát a fokhagymával, arra a gombát. A leveskockákat oldja fel forró vízben, öntse a tepsibe. Tegye a csirkét a tetejére, fedje le. Előmelegített sütőben, közepes hőn süsse kb. 1 órát, míg a hús és rizs megpuhul. Hintse meg aprított petrezselyemlevéllel (ez mellőzhető).

Sült csirkeszárny (USA/cajun)

Hozzávalók: 90 dkg csirkeszárny vagy alsócomb, 2 tojás, 2,5 dl tej, 20 dkg prézli, 20 dkg darált sós keksz, 1 kk só, 1 kk fűszerkeverék, 1 ek olaj.

A szárnyvégeket vágja le. Tálban keverje a tejet, tojást és sót, forgassa bele a csirkét. Másik tálban keverje a prézlit a kekszmorzsákkal, forgassa bele a csirkét. Előmelegített sütőben, olajjal vékonyan kent üvegtálban, közepes hőn (180 C°) süsse a csirkét ropogós aranybarnára. Előételként ajánlott.

Sült sajtos csirkemell (USA/cajun)

Hozzávalók (8 sz.): 8 csirkemell, 25 dkg sajt, 3 dl csirkeleveslé, 3 dl zellerkrémleveslé, 2,5 dl víz, 2,5 dl fűszeres dressingkeverék.

A csirkét bőrözze le, tegye tepsibe, tegyen minden darabra 1 szelet sajtot. Keverje össze a leveseket és vizet, öntse a sajtos csirkére, tetejét szórja meg a fűszeres dressinggel. Hevítse a sütőt közepesre (180 C°), süsse készre a csirkét kb. 1 óra alatt.

Megjegyzés: dressingkeverék: 2 ek hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 2 kk só, 2 kk glutamát 1 ek petrezselyem együtt darálva vagy turmixolva; fűszeres dressingkeverék: 1-1 kk majoranna, oregano, bazsalikom hozzá, esetleg még cukor és édeskömény is.

Sült töltött csirke (USA/cajun)

Hozzávalók: 1 csirke 1,3 kg, 1 kis alma, 1 zeller vagy petrezselyem, 1 friss paprika, ½ kis hagyma, 1 ek olaj, 3 ek olasz dressing (lásd „Olasz dressingben sült csirke"), 3 ek Worchestershire szósz.
Reggel a csirkét sózza-borsozza kívül-belül, kenje meg olasz dressinggel és Worchestershire szósszal, tegye hűtőbe. A sütés előtt töltse meg az egészben hagyott hagymával, paprikával, petrezselyemmel és almával. Tegye jól kikent tepsibe, fedje fóliával. Előmelegített sütőben, közepes hőn (180 C°) süsse 75 percig, időnként kenve levével, majd fólia nélkül míg bőre megpirul.

Sült töltött csirkemell (USA/cajun)

Hozzávalók (4 sz.): 4 nagy csirkemell, 3 ek olívaolaj, 3 ek növényi olaj, 5 zöldhagyma, 2 petrezselyem, 4 dl tört sültkrumpliszelet (chips), 2 friss erős paprika, 3 ek vágott petrezselyemlevél, 1 tojás, ½ kk Vegeta, ¼ kk chilipor, 2 dl gombaleveslé, 3 ek bor, liszt.
A melleket bőrözze le, csontozza ki, vágja vékony szeletekre, a zöldhagymát, petrezselymet és paprikát vágja finomra, a tojást verje fel. Serpenyőben hevítse az olívaolajat, süsse rajta a zöldhagymát és petrezselymet kevergetve 5 percig. Adja hozzá a tört chipset, paprikát, petrezselyemzöldet, tojást, Vegetát és chiliport, keverje meg jól. Kanalazza a csirkeszeletekre, tekerje fel a keskeny résztől kezdve, forgassa meg a lisztben, rögzítse fogpiszkálóval. Hevítse a növényi olajat serpenyőben forróra, süsse rajta a csirkét világosbarnára, majd tegye tepsibe. Keverje a gombalevest a borral simára, öntse a csirkére. Előmelegített sütőben, közepes hőn (180 C°) süsse meg.

Tejfölös csirkemell (USA/cajun)

Hozzávalók (6 sz.): 6 csirkemell, 4 ek margarin, 1 hagyma, 1 friss paprika, 10 dkg zeller vagy petrezselyem, 12 dkg gomba, 2,5 dl tejföl, ½ kk bors, 1 kk só.
A melleket bőrözze le, csontozza ki, a hagymát, paprikát és petrezywelymet aprítsa fel, a gombát szeletelje. A csirkét az olvasztott margarinon forgatva süsse világosbarnára, majd tegye kikent tepsibe. Zsírján süsse a hagymát, paprikát és petrezselymet míg megpuhul, majd hagyja hülni kicsit. Keverje össze a sült zöldségeket a gombával, tejföllel, sóval és borssal, kanalazza a csirkére. Süsse közepes hőn (180 C°), fedve 45-55 percig.

Tésztán sült főtt csirke (USA/cajun)

Hozzávalók (8 sz.): 1 nagy csirke, 1 tasak spagetti, 3 dl brokkolileveslé, 3 ek tej, 8 szelet sajt.
A csirkét főzze elfedő vízben, erős forrással kb. 30 percig, míg a hús kezd leválni a csontról. Közben főzze meg a tésztát, majd tegye üvegtepsibe egyenletes rétegben. Csontozza ki a csirkét és vágja kisebb darabokra úgy, hogy egyenletesen rétegezni tudja a tésztára. Külön tálban keverje a brokkolilevest a tejjel, öntse egyenletesen a csirkére, felülre rakja a sajtszeleteket. Süsse előmelegített sütőben, közepes hőn, fedetlenül kb. 20 percig, míg a sajt aranybarna lesz. Rizst vagy krumplit és zöldsalátát adjon mellé.

Tortillán sült sajtos csirke (USA/cajun)

Hozzávalók (6 sz.): 1 csirke 1,3 kg, 2 hagyma, 2 zeller vagy petrezselyem, 1 kk vaj, 3 dl csirkeleveslé, 3 dl gombakrémleveslé, 35 dkg paradicsom, 12 tortilla, 10 dkg reszelt sajt.
A csirkét főzze meg vízben, csontozza ki, vágja kis darabokra. Serpenyőben, vajon süsse az apróra vágott hagymát és petrezselymet vagy zellert aranybarnára. Töltse rá a két levest, forrósítsa fel, sózza ízlés szerint. Tepsiben rakja réátegesen a felgöngyölt tortillákat, rá a csirkefalatokat, öntse rá a levest, majd tetejére a sajtot. Süsse közepes hőn (180 C°) 30 percig.

Zöldséges csirke Jambalaya (USA/cajun)

Hozzávalók: 2 csirkemell, 2 ek olaj, 20 dkg sárgarépa, 20 dkg zöldbab, 1 kis hagyma, 3 dl csirkeleveslé, 3 dl víz, 1 ek metélőhagyma, 20 dkg nyers rizs, ¼ kk fokhagymapor vagy 1 gerezd fokhagyma, ½ kk bors, 2 főtt tojás.
A csirkét bőrözze le, csontozza ki, vágja kb. 2 cm-es kockákra, a sárgarépát vágja kockákra, a hagymát apróra, a tojást vékony szeletekre. A csirkétsüsse olajon enyhén barnára, ekkor keverje hozzá a hagymát, sárgarépát és zöldbabot és süsse tovább kevergetve. Közben mély tálban keverje össze a levest, vizet, rizst, fokhagymát és borsot. Mikor a csirke barnára sült, öntse fel ezzel a keverékkel és melegítse forrásig.

Vegye kicsire a hőt, fedje és párolja 30 percig, középidőben egyszer megkeverve. Ha kevés leve maradt és leragadna, kis meleg vizet keverjen bele és fedje be újra. Tálaláskor a tojásszeleteket tegye a tetejére.

Zöldséges csirke tésztával (USA/cajun)

Hozzávalók: 45 dkg csirkemell, 1 ek olaj, 3 dl csirkehúsleveslé, 5 dl víz, 40 dkg vegyes zöldség (karfiol, brokkoli, sárgarépa), 20 dkg csavart tészta.

A csirkét bőrözze le, csontozza ki, vágja kockákra, serpenyőben olajon süsse barnára, tegye félre. Lábasban keverje a levest és vizet, tegye bele a zöldségeket, forralja fel, tegye bele a tésztát és főzze közepes hőn 10 percig, gyakran kevergetve. Tegye bele a csirkét és főzze még 5 percig, kevergetve.

Csirke-kolbász gumbo (USA/kreol)

Hozzávalók: 1 nagy csirke, 90 dkg füstölt kolbász, 2,5 dl olaj, 25 dkg liszt, 2 hagyma, 2 friss paprika, 1 zeller vagy petrezselyem, 4-6 gerezd fokhagyma, 4 liter csirkeleveslé, 2 babérlevél, 2 kk kreol fűszerkeverék, 1 kk kakukkfű, 1 csomó zöldhagymaszár, petrezselyemzöld, só, bors, olaj.

A csirkét vágja bontási darabokra, a kolbászt szeletekre, a hagymát, paprikát, petrezselymet és zöldhagymát finomra. A csirkét fűszerezze sóval, borssal és a keverékkel, süsse olajon barnára a kolbásszal, az olajat öntse ki. Vastag aljú edényben készítsen csokoládébarna rántást a lisztből olajon. Tegye rá a zöldségeket, állandóan keverve süsse 4 percig. Adja hozzá a levest, fűszereket, csirkét és kolbászt. Forralja fel, főzze kb. 1 órát, szedje le a zsírt a tetejéről mikor feljön. Szórja rá az aprított zöldhagymát és petrezselyemzöldet, párolja még 5 percig. Rizsre tálalja, mély tálban. Kenyeret adjon mellé.

Pontalba bárónő csirke (USA/kreol)

Hozzávalók: 4 csirkemell, 4 ek vaj, ½ kk só, csipet bors, 10 gerezd fokhagyma, 20 dkg hagyma, 20 dkg zöldhagyma, 15 dkg főtt sonka, 20 dkg gomba, 30 dkg krumpli, 3 ek vágott petrezselyemzöld, 1 dl fehér bor, 3 dl béarni mártás.

A csirkét bőrözze le, csontozza ki, felezze, a fokhagymát, hagymákat, petrezselymet és sonkát vágja finomra, a gombát szeletelje, a krumplit vágja kockákra és süsse olajon 2 percig. Nagy fedhető edényben olvasszon meg 2 ek vajat, sózza-borsozza, töltsön rá kb. 6 mm vizet. Ezt a párolófolyadékot melegítse forrásig, tegye bele a csirkét, fedő alatt, a hőt lejjebb véve párolja kb. 15 percig, míg a hús megpuhul. Vegye ki szűrőkanállal, tartsa melegen. Öntse ki a párolófolyadékot. Másik serpenyőben olvassza meg a maradék vajat, süsse rajta a fokhagymát, hagymákat, sonkát és gombát barnára. Töltse rá a bort, süsse míg 2/3-a elpárolog. Tegye hozzá a gombát és petrezselymet, süsse 2 percig. Szedje ki, tartsa melegen. Tálalja középre a sonkás krumplit, köré a fél melleket, a mártással bőségesen megöntözve.

Béarni mártás: serpenyőbe öntsön 1 dl vizet, reszeljen bele 1 kis fej hagymát, adjon hozzá néhány tárkonylevelet, borsozza, tárkonyecetezze és forralja fel. Fedő alatt főzze, míg a lé nagyrészt elfő. Hagyja teljesen kihűlni. Verjen fel 4 tojássárgát és keverje el 2 dl tejszínnel apránként. Gőz fölött főzve verje fel habosra. Vegye le a tűzről, keverjen el benne 16 dkg vajat apránként. Borssal, sóval és kevés citromlével ízesítse. Finomra vágott tárkonyleveleket és petrezselyemzöldjét keverjen bele. Melegen tálalandó. (Ha a tojássárgája kezdene kiválni, azonnal levenni a tűzről, kevés hideg vizet ráönteni és élénken keverni).

Ausztráliai és óceániai receptek

Barackos csirke (ausztrál)

Hozzávalók (4 sz.): 2 csirkemell, 6 dkg vaj, 2 hagyma, 1 ek kukoricaliszt, 45 dkg baracklekvár, 13 dkg szárított barack, 1 friss édes zöldpaprika, 1,2 dl tejföl, só, bors.
A melleket csontozza ki, felezze el, a hagymát vágja apróra, a barackokat negyedelje, a paprikát vágja kis kockákra. Lábasban olvassza meg a vajat, rajta süsse a csirkét mindkét oldalon aranybarnára. Vegye ki, zsiradékán dinsztelje a hagymát üvegesre. A lekvárba keverje bele a kukoricalisztet, tegye a hagymára, kevergesse míg felforr. Vegye lejjebb a hőt, sózza-borsozza, tegye rá a szárított barackot és a csirkét. Fedő alatt párolja míg megpuhul, néha keverje meg. Tegye bele a paprikát, főzze még 5 percig, majd a hőről levéve keverje bele a tejfölt.

Becsinált csirke (ausztrál)

Hozzávalók: 1 csirke, 4 dkg vaj, 1 hagyma, 6 dkg liszt, 6 szem bors, 4 ek tejszín, 6 gomba, 5 dl csirkeleveslé, 2 ek vágott petrezselyemzöld, szárított fűszernövények.
A csirkét vágja bontási darabokra, a gombát szeletelje. Tegye lábasba a csirkét, hozzá a levest, borsot, gombát és fűszernövényeket, párolja kis hőn 1-1 ½ órát, míg megpuhul. Szűrje le a levet, hagyja kihűlni. Keverjen mártást a szűrt léből, olvasztott vajból és a lisztből, kevergetve forralja fel, hagyja forrni 3 percig. Hagyja hűlni kicsit, majd keverje bele a tejszínt. Tegye vissza bele a csirkét melegedni, de ne forralja. Olajon süsse a gombát 2-3 percig. Tálalja a csirkét mártással leöntve, gombával körítve, petrezselyemlevéllel megszórva.

Citromos csirke (ausztrál)

Hozzávalók: 50 dkg csirkemell, comb és/vagy szárny, 1 kk paprikapor, 1 ek reszelt citromhéj, 3 ek szójaszósz, 3 ek olaj, 12 dkg margarin, 3 ek citromlé, liszt, só.
A csirkét vágja adagokra, tegye tepsibe bőrrel felfelé, kenje meg, szórja be sóval és paprikával. Süsse közepes hőn 30 percig. Keverje össze a szójaszószt, citromlevet és héjat, öntse a csirkére, süsse még 30 percig.

Csirkekirály (ausztrál)

Hozzávalók: 1 csirke 1-1,3 kg, 2 dl tejszín, 1 friss paprika, 12 dkg gomba, 8 dkg vaj, 10 dkg mandula, 4 dl fehér mártás, 1 kk chilipor, 1,5 dl bor, 1 kk citromlé, 2 tojás sárgája, só, bors.
A csirkét főzze vagy párolja meg, csontozza ki, a paprikát és gombát szeletelje, a mandulát darálja meg, a tojássárgát enyhén verje fel. Keverjen fehér mártást tej és csirkeleveslé egyenlő mennyiségéből, keverje bele a tejszínt, párolja kis hőn. A vajat olvassza fel, süsse rajta a gombát és paprikét 10 percig, keverve. Tegye hozzá a mártást, a csirkét, chiliport, bort és citromlevet, keverje bele a mandulát és párolja 5 percig. Végül a tojást dolgozza bele folyamatos keveréssel és még 1-2 percig párolja. Tálalásig tartsa kis hőn melegen.

Csirke mandulával (ausztrál)

Hozzávalók: 60 dkg csirkehús, 6 dl csirkeleveslé vagy víz, 10 dkg mandula, 1 gerezd fokhagyma, 20 dkg zeller vagy petrezselyem, 2 ek olaj, 1 hagyma, 15 dkg gomba, 20 dkg zöldbab.
A csirkét főzze meg, vágja falatnyi darabokra, a mandulát hámozza meg, olajon pirítsa meg, vegye ki szűrőkanállal, hagyja kihűlni, majd darálja meg, a fokhagymát törje át, a zellert vagy petrezselymet szeletelje, a hagymát vágja finomra, a gombát szeletelje, a zöldbabot vágja 3 cm hosszra. Lábasban hevítsen olajat, süsse rajta a fokhagymát, zellert vagy petrezselymet, hagymát és gombát kevergetve 3-4 percig. Öntse fel a húslevessel, tegye hozzá a csirkét, forralja fel, vegye lejjebb a hőt és párolja 3 percig, Szórja meg a darált mandulával.

Csirkeszelet (ausztrál)

Hozzávalók (személyenként): 1 csirkecomb, 1 tojás, 2 dl víz, prézli, tojás, 1 ek liszt, olaj, csipet bors, 1 ek aprított petrezselyem, paradicsomszeletek, csipet só.
A combot vízben vagy levesben párolja puhára, vegye ki, vágódeszkán nehezékkel lapítva hagyja kihűlni. Forgassa sózott-borsozott lisztbe, majd felvert tojásba, végül prézlibe. Süsse aranybarnára, szárítsa le az olaját papírral. Petrezselyemzölddel megszórva tálalja, levét kukoricaliszttel besűrítve mártásként öntheti a húsra, vagy tegye tálkákba mártogatni.

Könnyű csirke (ausztrál)

Hozzávalók: csirke bármely része, 1 nagy hagyma, 3 csirkeleveskocka, kukoricaliszt, tej, olaj.
A csirkét vágja bontási darabokra, a hagymát apróra. Lábasban hevítsen olajat, süsse rajta a csirkét aranybarnára. Vegye ki, olaján dinsztelje a hagymát üvegesre. Tegye vissza a csirkét, töltsön rá 4 cm vizet. Párolja fedve míg a hús megpuhul, ha kell, kevés vizet töltsön utána. Sűrítse be tejben elkevert kukoricaliszttel.

Legjobb csirke (ausztrál)

Hozzávalók: 1 kis csirke, 4 dkg liszt, 7 dl csirkeleveslé, 1 tojás sárgája, 1 kis hagyma, 1 ek tejszin, 1 babérlevél, 1 gerezd fokhagyma, 2 ek citromlé, 3 szem bors, 1 ek vágott petrezselyemzöld, 4 dkg vaj.
A csirkét vágja bontási darabokra, kis hőn párolja a babérral, fokhagymával és borssal fűszerezett levesben puhára (1-1 ½ óra), vegye ki, tartsa melegen. Levét szűrje át, a vajjal és liszttel készítsen mártást belőle. A tojást és tejszínt együtt verje fel, lassan keverje hozzá a mártást. Tegye vissza a mártás edényébe, kis hőn melegítse fel, adja hozzá a citromlevet, majd öntse a húsra a mártást. Szórja meg az aprított petrezselyemzölddel.

Ördöghozta csirke (ausztrál)

Hozzávalók: 1 csirke kb. 1,2 kg, 3 ek olaj, 2 nagy hagyma, 3 gerezd fokhagyma, 2 ek citromlé, 1 ek reszelt citromhéj, 2,5 dl paradicsompép, 1 ek cukor, 1 kk mustár, 1 kk currypor, 2 ek ecet, 1 ek szójaszósz.
A csirkét vágja bontási darabokra, a hagymát apróra, a fokhagymát törje át. Serpenyőben hevítsen olajat, süsse rajta a csirkét aranybarnára, szedje ki szűrőkanállal tepsibe. Olaján süsse a hagymát és fokhagymát üvegesre. Adja hozzá a citromlevet, héjat és a többi hozzávalót, fedje és forralja föl, öntse a csirkére. Süsse előmelegített sütőben, közepes hőn kb. 1 ½ órát

Római csirke (ausztrál)

Hozzávalók: 1 csirke, 2 kis hagyma, 1 ek aprított petrezselyemlevél, pár csepp ecet, 1 babérlevél, 5 dl csirkeleveslé, 1 kk kakukkfű és majoranna, ½ kk gyömbérpor, ½ kk cukor, só bors, 4 dkg liszt, 3 dkg vaj vagy olaj, 20 dkg makaróni, pár olívabogyó, 1 kk édes paprikapor.
A csirkét bőrözze le, vágja bontási darabokra, a hagymát apróra. Keverje össze a fűszernövényeket és a fűszereket, forgassa bele a csirkedarabokat. Serpenyőben hevítse a zsiradékot, süsse rajta a csirkét kb. 15 percig aranybarnára, szedje ki szűrőkanállal. Zsírján dinsztelje a hagymát üvegesre, adja hozzá az ecetet, paradicsomot, csirkét és levest, főzze kb. 1 ½ órát. Tehet bele kevés cukrot és gyömbért is. Vegye ki a húst, a levet főzze míg mártássá sűrűsödik. Melegítse fel a húst, öntse rá a mártást. Főtt makarónit és kimagozott olívabogyót adjon hozzá.

Csirke aszpikban, salátával (ausztrál)

Hozzávalók: 2 ek csirkehús finomra aprítva, uborka vagy friss erős paprika vagy főtt zöldségek kis kockára vágva, 1,2 dl csirkeleveslé, 2-3 salátalevél, szeletelt paradicsom, ¼ kk só, petrezselyem, retek, zeller, erős paprikapor, 1 főtt tojás, 1 kk zselatin.
A levesben oldja fel a zselatint, tegye bele a csirkét, sót és paprikaport, keverje el. Mielőtt megsilárdulna, öntsön mély tálba 1 cm réteget belőle. Mikor megdermedt, rakjon ki rá mintát a szeletelt tojás fehérjéből és sárgájából, az aprított főtt zöldfélékből. Folytassa a rétegrakást. Mikor az egész megszilárdult, fordítsa ki a tálból az előkészített salátalevél-szeletelt paradicsom ágyra. Körítse gyufányira vágott retekkel, zellerrel és petrezselyemlevéllel.

Csirkekocsonya formázva (ausztrál)

Hozzávalók: 1 csirke, 6 dl aszpik, 6 olívabogyó, 6 capribogyó (fekete olíva), 2 főtt tojás, 10 dkg főtt sonka, 6 dkg főtt füstölt nyelv, 1 friss erős paprika, petrezselyem, saláta.
A csirkét főzze vagy párolja puhára, hagyja kihűlni, bőrözze le, csontozza ki, aprítsa finomra. Az aszpikból rakjon réteget süteményformába vagy mély tálba, rá mintát a tojásszeletekből (pl. virágot), olajbogyókból, aprított petrezselyemből és paprikából, majd réteget a csirkéből, aprított sonkából és szeletelt nyelvből. Tegyen rá aszpikot, majd folytassa a rétegrakást. Tegye hűtőbe míg megdermed. Fordítsa ki, körítsa salátával és aszpikkockákkal.

Csirkesaláta (ausztrál)

Hozzávalók: salátalevelek, petrezselyem, paradicsomszeletek, zeller, uborka, hagyma, csirkehús, sonka, majonéz.
A csirkét főzze meg, bőrözze le, csontozza ki, vágja vékony szeletekre, a zöldféléket szeletelje vagy vágja gyufányi hasábokra, a sonkát kis négyzetekre. Egy tálba fektessen salátaleveleket, rá paradicsomot és egyéb zöldféléket, további salátaleveleket finomra aprítva. Tegye rá csirkeszeleteket és sonkát. Tetejét díszítse uborkaszeletekkel, formára vágott/rakott zellerrel, petrezselemzölddel. A majonézt külön tálalja.

Csirkés pite (ausztrál)

Hozzávalók: 20 dkg csirkehús, 12 dkg gomba, 2 dl zellerkrémleveslé, kelt tészta.
A csirkét főzze meg, bőrözze le, csontozza ki, aprítsa finomra, a gombát is finomra. Keverje jól össze a csirkét, gombát és levest, töltse meg vele a tésztát. Kikent tepsiben, előmelegített sütőben süsse erős hőn (200 C°) 30 percig. Egyéb húsok is használhatók (birka, disznó); ideális maradék hús hasznosítására.

Pasepa Swann curryja (Fidzsi-szigeteki)

Hozzávalók: 1 kg csirkehús, 1 nagy hagyma, 3-6 gerezd fokhagyma, ½- ½ kk őrölt koriander és mustármag, 1-1 kk őrölt kömény és kurkuma, friss erős paprika ízlés szerint, 1 ek currypor, 1 ek aprított petrezselyemlevél, 2 krumpli, 2 ek joghurt, 1 sárgarépa.
A csirkét kicsontozhatja de csonttal és bőrrel ízesebb, vágja 2-3 cm-es kockákra, a hagymát aprítsa, a fokhagymát törje át, sóval és kevés vízzel keverje vagy turmixolja sima péppé. Keverje hozzá az őrölt fűszereket és a finomra vágott paprikát (jobb ha turmixolja). Főzze vastag aljú edényben, közepes hőn, nem forralva, míg mártássá sűrűsödik Forgassa bele a húst, hogy jól bevonja mindenütt. Tegye bele a hagyma zömét is. Félig fedve főzze tovább, időnként keverve, szükség esetén kis vizet töltve alá, hogy le ne ragadjon. Jó, ha félidőben kicsit sózza-cukrozza, így jobban megpuhul. A krumplit és répát úgy tegye bele, hogy egyszerre főjőn meg a hússal. Végül keverje bele a joghurtot a hagyma maradék részével és a petrezselyemzölddel. Körítse főtt rizzsel, adhat mellé lángoskenyeret is.
Megjegyzés: birka-, marha- vagy disznóhússal is készítik.

Sült csirkeszárny (Fidzsi-szigeteki)

Hozzávalók: 12 csirkeszárny, 5 ek szójaszósz, 5 ek bor, 32 dkg kókuszreszelék, 1 ek szezámolaj, 1 ek cukor, 1 ek aprított friss gyömbér, 1 leveskocka, 1 ek őrölt kardamom, 2 gerezd fokhagyma, 1-3 friss erős paprika.
A szárnyvégeket vágja le. Az összes többi hozzávalóból keverjen pácot turmixban, pácolja benne a csirkét legalább 2 órát. Süsse grillen vagy roston, előbb erős, majd az első forgatás után közepes hőn, gyakran forgatva, minden forgatás után kenve a pácmaradékkal, míg a hús puha lesz, kívül pedig ropogós barna, de nem ég meg.

Hawaii csirke

Hozzávalók (6 sz.): 70 dkg csirkemell, 25 dkg ananász és kb. 1,2 dl leve, 4 ek szójaszósz, 3 zöldhagyma, 1 cm friss gyömbér, csipet paprikapor, 1 kivi.
A mellet bőrözze le, csontozza ki, felezze, az ananászt vágja kockára, a zöldhagymát apróra, a gyömbért finomra vagy törje át, a kivit szeletelje. Az ananászlevet a szójaszósszal forralja fel erős hőn, tegye bele aa csirkét, ismét forralja fel, majd vegye lejjebb a hőt és fedve párolja kb. 10 percig, míg kifehéredik és

megpuhul. Közben kis serpenyőben keverje össze az ananászt, kivit, zöldhagymát, gyömbért és paprikát, melegítse közepesnél alacsonyabb hőn kb. 3 percig, míg forró lesz. Tálaláskor vegye ki a csirkét levéből, kanalazza rá az ananászos-kivis feltétet.

Hawaii csirkesaláta

Hozzávalók (6 sz.): 3 csirkemell, 4 dl tejföl, 6 ek chutney, 1 ek currypor, 1 kk friss gyömbér, 3 ek kókuszreszelék, 3 sárgadinnye vagy papaya, 1 fej saláta (kihagyható).
A melleket bőrözze le, csontozza ki, vízgőzön párolja puhára (fedett párolóedényben kb. 15 perc), majd aprítsa finomra. Keverje össze a tejfölt, chutneyt, curryport és áttört vagy finomra vágott gyömbért, majd keverje a csirkével és kókuszreszelékkel. Tegye hűtőszekrénybe. Vágja félbe a dinnyéket vagy papayát, magozza ki, kanalazzon bele csirkesalátát. Vagy: vágjon zöldsalátát finomra, erre tegye a csirkesalátát és a szeletelt dinnyét.
Chutney: indiai eredetű fűszeres aprított gyümölcs-zöldség keverék, rengeteg változattal, a hús ízének kiemelésére. Alaptípus: savanykás gyümölcs (alma, körte, barack, szilva), friss gyömbér, mentalevél, petrezselyemlevél, őrölt fahéj, édes gyümölcs (mangó és/vagy kókusz) apróra vágva és keverve.Van erős változata is, friss paprikát beleaprítva vagy chiliporral szórva.

Kadun pika (Mariana-szigeteki)

Hozzávalók: 90 dkg csirkeszárny és/vagy alsócomb, 2 gerezd fokhagyma, 1 ek tört szárított piros paprika, 7,5 dl szójaszósz, 2 ek tört bors, 1 ek szezámolaj.
Tegyen mindent lábasba, közepes hőn forralja fel, majd vegye a hőt gyengébbre és párolja míg a hús megpuhul.

Kadun pika másképp (Mariana-szigeteki)

Hozzávalók: 1 nagy csirke kb. 2,2 kg, 6 ek fehérborecet, 8 ek szójaszósz, 1 fej fokhagyma, 1 hagykma, 20 kis friss erős paprika, bors.
A csirkét vágja 2-3 cm-es kockákra (csonttal jobb). A fokhagymát törje át vagy vágja finomra, a hagymát és paprikát aprítsa fel. Tegye lábasba a csirkét, hagymát, fokhagymát, paprikát és borsot, töltsön alá kevés vizet, főzze kb. fél órát, míg megpuhul, időnként keverje meg. Félidöben adhat hozzá 2-3 dl kókusztejet.

Kelaguin monuk, csirke reszelt kókusszal (Mariana-szigeteki)

Hozzávalók: 1 csirke, 1 közepes kókusz bele reszelve (vagy 20 dkg kókuszreszelék áztatva), 1-2 citrom, 1 csomó zöldhagyma, 3 ek tört szárított piros paprika (erős és édes, ízlés szerint keverve), só, tortillák.
A csirkét süsse meg grillen vagy sütőben, fűszer nélkül, hagyja kihűlni, majd bőrözze le, csontozza ki, vágja apróra. Tegye tálba, keverje hozzá az aprított zöldhagymát, kókuszt, citromlevet, paprikát és sót. Kóstolva hangolja össze az édes, sós és fanyar ízt, addig fűszerezze, míg harmónikusnsk találja. Jól keverje össze. Meleg tortillákba csavarva fogyasztják.

Tahiti csirke

Hozzávalók (személyenként): 1 csirkemell, 1 ek margarin vagy vaj, 1 kk friss reszelt vagy aprított gyömbér, 1 ek szójaszósz, 2 ek narancslé, olaj.
A melleket bőrözze le, csontozza ki, vágja kb. 1 cm vékony szeletekre. Serpenyőben hevítsen olajat, süsse rajta a csirkeszeleteket aranybarnára. Keverje össze a narancslevet, szójaszószt, margarint és gyömbért, kenje meg vele a csirkét. Tegye tepsibe, süsse előmelegített sütőben, közepesnél gyengébb hőn (160 C°) 30-50 percig, néha forgassa és kenje a narancsos mázzal míg fényes bevonat sül rá.

Ázsiai receptek:

Mourgh (afganisztáni)

Hozzávalók (6 sz.): 2 nagy csirkemell, 3 gerezd fokhagyma, 2 ek só, 5 dl joghurt, 1 citrom, 2 kk tört bors.
A csirkét bőrözze le. A fokhagymát törje át és keverje a sóval sima péppé, tegye hozzá a joghurtot, a citrom levét, kikapart húsát és a borsot. Tegye a csirkét ebbe a pácba olyan edényben, hogy elfedje a húst és forgassa meg azt, hogy jól felvegye a pácot. Tartsa fedő alatt hűtőben legalább egy éjt, de inkább másfél napot, időnként forgassa meg a húst. Sütés előtt húzza le a pácot a csirkéről úgy, hogy csak vékony film maradjon. Süsse grillen vagy roston, a hőtől kb. 15 cm-re, oldalanként kb. 6-8 percig, míg barnára sül, de nem szenesedik el sehol. Rögtön tálalja.

Makhani (bangladesi)

Hozzávalók: 90 dkg csontos csirkehús, 2,5 dl joghurt, 2,5 cm gyömbér, 8 gerezd fokhagyma, 2 ek citromlé, 10 cm fahéj, 8 szegfűszeg, 1 kk kardamom, 10 szem bors, 1 ek olaj, 1 kg paradicsom, 1 ek fehérbors, 1 ek tejszín, 40 dkg vaj (minimum 25 dkg), kevés petrezselyemzöld (elhagyható).
A csirkét bőrözze le, vágja kis darabokra. Előzetes aprítással turmixolja sima péppé a fokhagymát, gyömbért, fahéjat, szegfűszeget, kardamomot, borsot, olajat és citromlevet, keverje jól össze a joghurttal, pácolja benne a csirkét legalább 6 órát, időnként forgatva. Kivéve süsse előmelegített sütőben, 130 C°-on 10 percig, tegye félre (eddig korábban is elkészítheti. A paradicsomot darabolja, mély edényben főzze szósszá: forralja víz hozzáadása nélkül míg fele elfő, majd finom szitán törje át. Serpenyőben melegítse fel a szószt, tegye hozzá a vajat és olvassza meg, ekkor keverje bele a sót, borsot és tejszínt. A csirkedarabokat forgassa meg ebben a szószban (ha petrezselyemzöldet használ, keverje a szószba). Tálalja melegen, legjobb rizzsel.

Reshmi Kabab (bangladesi)

Hozzávalók: 90 dkg csirkemell vagy comb, 4 hagyma, 5 cm gyömbér, 8 gerezd fokhagyma, 1 kk koriander, 1 ek kömény, fehérbors ízlés szerint (1 ek ajánlott!), 1 ek garam masala, 2 tojás, só.
A csirkét bőrözze le, csontozza ki, darálja meg. Mindent őröljön meg, kivéve a tojást és sót, majd keverje bele a tojást és sót, formálja kolbászokká, szúrja kis hegyes fapálcikákra. Süsse meg szabad tűzön vagy roston puhára. Körítse szeletelt hagymával és citrommal

Vindaloo (bangladesi)

Hozzávalók: 50 dkg csirkehús, 2 ek ecet, 1 ek korianderpép, ½ ek köménypép (őrölt mag vízbe keverve), 1 ek kurkuma, ½ ek mustár, 2 ek chilipor vagy erős paprikapor, ½ ek bors, 1 hagyma, 6 gerezd fokhagyma, 3 kis hegyes erős paprika, 1 ek só, 3 ek olaj.
A csirkét bőrözze le, csontozza ki, vágja 2-3 cm-es kockákra, a hagymát apróra, a fokhagymát szeletelje.
Hevítsen olajat, süsse rajta a hagymát és fokhagymát kevergetve üvegesre, majd tegye hozzá a fűszereket, ecetet és paprikát, süsse kevergetve még 5 percig. Adja hozzá a csirkét, fedő alatt párolja puhára. Ha marad leve, fedetlenül főzze keverve, míg elpárolog .

Burmai csirke curry

Hozzávalók (4-5 sz.): 2 csirkemell és 1 comb, 3 ek olaj, ½ kk kurkuma, 2 hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 kk gyömbérpor, 1 kk őrölt erős paprika, 1 kk őrölt köménymag, ½ kk őrölt koriander, 2 kk garam masala, 1 db fahéj, 1 babérlevél, 1 l csirkehúsleveslé, 8 dkg őrölt sárgaborsó vagy lencse, 2,5 dl kókusztej, 1 ek osztrigaszósz, 45 dkg grízgaluska.
Kísérő ízesítőhöz: 6 gerezd fokhagyma, keresztben szeletelve, 2 ek olajon aranybarnára sütve, hűtve; 2 kemény főtt tojás, negyedelve, 1 hagyma, hosszában szeletelve, 2 zöldhagyma, vékonyra szeletelve, 1 citrom, gerezdekre vágva, 1 kis csokor friss korianderhajtás, aprítva (helyettesíthető bazsalikomlevéllel vagy petrezselyemzölddel, de ki is maradhat), 1 kk chilipor vagy szárított tört erős paprika.
Wokban vagy nagy serpenyőben hevítsen olajat, szórja meg kurkumával, tegye bele a finomra aprított hagymát, közepes hőn dinsztelje meg. Adja hozzá az áttört fokhagymát, gyömbért, borsot, köményt, koriandert és garam masalát. Keverve süsse 1 percig. Adja hozzá a csirkét egész darabokban, keverje

össze a hagymával. Tegye bele a fahéjat, babért, öntse fel a leveslével, párolja forrásközeli hőn 25 percig. A sárgaborsólisztet keverje el 1,5 dl hideg vízzel, ezt keverje a levesbe. Öntse bele a kókusztejet, párolja további 30 percig. A grízgaluskát főzze ki, szárítsa meg, fröcskölje be kis olajjal hogy ne ragadjanak össze, tegye félre. Kapcsolja le a hőt, a csirkedarabokat óvatosan emelje ki a léből és szedje le a húst egy tálra. Ízesítse osztrigaszósszal és sózza ízlés szerint. A 3 tálról ki-ki maga szedjen csirkét, grízgaluskát és kísérő ízesítőt, kedve szerint.
Kókusztej házi készítése: kókuszreszeléket áztasson meleg tejben vagy vízben 10 percig, töltse finom szövetbe (pl. géz), erősen csavarja ki, az így kapott levet használja. Az oldás egyszer ismételhető.

Jasha Maroo, aprított csirke (bhutani)

Hozzávalók: 1 csirke, 2 ek olaj, 2 gerezd fokhagyma, 1 hagyma, 1 paradicsom, 3 kis hegyes erős paprika vagy 3 kk por, só.
A csirkét csontozza ki és vágja borsóméretű darabokra, a fokhagymát törje át, a hagymát szeletelje, a paprikát vágja finomra. A csirkét tegye lábasba, töltse fel elfedő vízzel, tegye hozzá a hagymát és 2 ek olajat, forralja fel, tegye bele a fokhagymát, sózza meg és főzze még 5-10 percig, időnként keverve. Kevés leve maradhat, mikor kész. Petrezselyemmel körítik.

Adobo (Fülöp-szigeteki)

Hozzávalók: 90 dkg csirkemell vagy comb, 2 ek szójaszósz, 1,5 dl fehérborecet, 1,5 dl víz, 3 gerezd fokhagyma, 1 babérlevél, 3 kk bors, 1 szárított erős paprika, 1 ek só, 2 ek olaj.
A csirkét bőrözze le, csontozza ki, a melleket felezze, a fokhagymát törje át, a paprikát törje össze. Keverjen pácot a szójaszósz, ecet, víz, fokhagyma, bors, paprika és só adalékokból, a csirkét tegye lábasba, öntse rá a pácot, hagyja állni legalább 30 percig. Melegítse forrásig, majd vegye lejjebb a hőt, párolja fedve 30 percig. Vegye ki a csirkét, húzza le a pácot róla. A levet párolja míg kb. fele marad. Wokban hevítsen olajat, süsse rajta a csirke mindkét oldalát aranybarnára. Utána tegye vissza a lébe, vegye a hőt kicsire és párolja míg megpuhul.

Csirke és disznó apretada (Fülöp-szigeteki)

Hozzávalók (4 sz.): 1 kg-os csirke, 45 dkg disznóhús, 4 gerezd fokhagyma, 1 hagyma, 1 paradicsom, 10 dkg paradicsomszósz, 1 babérlevél, 1 szál oregano, 1 friss édes paprika, 4 krumpli, 12 dkg zöldborsó, 3 friss chilipaprika, só és bors ízlés szerint, olaj sütéshez, liszt.
A csirkét vágja bontási darabokra, a disznót 3-4 cm-es kockákra, a fokhagymát törje át, a hagymát vágja finomra, a paradicsomot kockákra, a paprikákat 2,5 cm-es négyzetre, a krumplit nagy kockákra. A csirkét és disznót sózza-borsozza, mártsa lisztbe, forró olajon hirtelen süsse aranybarnára. Külön lábasban, nagy hőn süsse a fokhagymát, hagymát, paradicsomot és szószát, majd öntse fel 5 dl vízzel, forralja fel, tegye bele a húsokat, babért, oreganot és édes paprikát, párolja kb. 30 percig, míg megpuhul. Sózza és borsozza ízlés szerint. Sűrítheti a levet vízben elkevert liszt hozzákeverésével. Végül tegye bele a borsót és chilit, főzze még 3 percig. Rizzsel tálalja.

Ashok Kumar curryja (indiai)

Hozzávalók (4 sz.): 50 dkg csirkemell vagy comb, 2 nagy krumpli, 1 nagy hagyma, 25 dkg borsó vagy kevert zöldség, egyenként ¼ kk fahéj, kardamom és szegfűszeg; ½ kk chilipor; 1 kk mustármag, kurkuma és csirkehúsleveslé; 2 kk őrölt kömény, őrölt koriander, tört fokhagyma, darált friss gyömbér, vegyes növénykeverék (pl. bazsalikom, rozmaring, kakukkfű) és garam masala; 3 ek szójaszósz és olaj.
A csirkét csontozza ki és vágja kis kockákra, a krumplit hámozza meg és vágja 2,5 cm-es kockákra, a hagymát szeletelje.
Nagy tálban hevítsen olajat, rajta fedő alatt süsse a mustármagot míg kezd pattogni, vigyázva hogy meg ne égjen. Tegye rá a hagymát, süsse üvegesre. Adjon hozzá minden fűszert, kivéve a garam masalát, süsse pár percig. Ha krémesebbé akarja tenni, a fűszerekkel együtt keverjen bele 2 ek joghurtot. Tegye hozzá a csirkehúst, süsse pár percig. Tegye bele a krumplit, töltsön rá elfedő vizet, forralja fel, vegye lejjebb a hőt és párolja 15 percig. Adja hozzá a borsót ill. vegyes zöldfélét és párolja még kb. 10 percig, míg a csirke és krumpli megpuhul. Végül tegye bele a garam masalát, keverje meg és párolja 3 percig. Rizzsel tálalja.

Biryani (indiai)

Hozzávalók (6 sz.): 50 dkg csirkehús, 50 dkg rizs, 5 gerezd fokhagyma, 1 db gyömbér (kb. 2,5 cm-es), 5 szárított hegyes erős paprika, 2 közepes hagyma, 2 paradicsom, 5 mentalevél, csipet sáfrány (kihagyható), 3 nagy krumpli, ½ ek kurkuma, 3 ek vaj, 1 kk kardamom, 3 szegfűszeg, 1 db fahéj, só.

A csirkehúst vágja 2-3 cm széles csíkokra, a hagymát szeletelje, a paradicsomot kockázza, a krumplit hámozza és kockázza fel. A fokhagymát, gyömbért és erős paprikát turmixolja péppé. A hagymát vajon dinsztelje meg, szedje ki, vaján süsse a turmixpépet 4-5 percig. Tegye hozzá a húscsíkokat, süsse erős lángon 4-5 percig, ekkorra a hús félig sült. Tegye hozzá a paradicsomot, szegfűszeget, fahéjat, kardamomot, kurkumát, mentalevelet és sót, süsse még 2 percig. Öntse fel kevés vízzel és főzze míg a hús csaknem teljesen megfő. Ekkor tegye bele a krumplit és rizst, öntse fel a maradék vízzel, fedje le és nagyon alacsony lángon párolja 15-20 percig, míg a krumpli és rizs megfő. Forrón tálalja, a dinsztelt hagymával körítve.

Biryani másképp

Hozzávalók (6-8 sz.): 1,3 kg csirkehús; a csirkéhez: 2,5 ek olaj, 2 nagy hagyma, 5 gerezd fokhagyma, 1 db gyömbér (kb.2 cm), ½ kk chilipor, ½ kk bors, ½ kk kurkuma, 1 kk őrölt kömény, 1 kk só, 2 paradicsom, 2 ek joghurt, 2 ek aprított mentalevél, ½ kk őrölt kardamommag, 1 db fahéj (kb. 5 cm);
45 dkg rizs; a rizshez: 2 ½ ek zsír, 1 nagy hagyma, ½ kk sáfrány, 1 kk kardamom, 3 szegfűszeg, 1 db fahéj (kb. 2,5 cm), ½ kk gyömbérpor, 2 ek rózsavíz, 1 ½ kk só, 1 l csirkehúsleveslé; kísérő körethez 4 kis krumpli, 2 ek hámozott mandula, 2 ek szőlő.

A csirkét darabolja falatkákra, a hagymát , fokhagymát és gyömbért apróra, a paradicsomot hámozva kis kockákra. A rizs hagymáját is vágja finomra. A kísérő köret krumpliját hámozza meg, aprítsa kis kockákra, olajon süsse aranybarnára, a mandulát is, a szőlőt kicsit süsse.

Csirke készítése: nagy lábasban hevítsen olajat, süsse rajta kevergetve a hagymát, fokhagymát és gyömbért, míg a hagyma üveges lesz. Adja hozzá a chiliport, borsot, kurkumát, köményt, sót és paradicsomot, süsse kevergetve további 5 percig. Tegye hozzá a joghurtot, mentát, kardamomot és fahéjat, fedje le, alacsony hőn főzze, néhányszor megkeverve, míg a paradicsom péppé fő szét (szükség lehet időnként kis forró víz hozzáadására, ha a leve elfő és kezd leragadni). Ha az étel sima és sűrű, tegye bele a csirkedarabokat, keverje meg jól, hogy a pép bevonja azokat. Fedje le és főzze nagyon alacsony hőn kb. 35-45 percig, míg a csirke megpuhul. Ha a lé híg, főzze fedetlenül, nagyobb hőn besűrűsödésig.

Rizs készítése: lábasban hevítsen olajat, rajta a hagymát dinsztelje aranybarnára. Adja hozzá a sáfrányt, kardamomot, szegfűszeget, fahéjat, gyömbért és rizst, süsse kevergetve míg a rizst a zsír bevonja. A húsleveslébe öntse bele a rózsavizet, sózza meg, öntse a rizsre, keverje meg jól. Tegye bele a krumplit, finoman keverje el. Forralja fel, fedje le, szorosan, nagyon alacsony hőn főzze 20 percig, közben ne vegye le a fedőt, ne keverje. Kanalazza meleg tálalóedényre. Körítse a mandulával és szőlővel, tálalja melegen.

Curry hagyományosan (indiai)

Hozzávalók (6 sz.): 1,3 kg csirkehús, 4 gerezd fokhagyma, 1 db gyömbér (5 cm hosszú), 3 nagy hagyma, 4 nagy paradicsom, 1 dl joghurt, 4 ek olaj, ½ kk kurkuma, ¼ kk bors, 1 kk garam masala, 2 kk őrölt koriander, 2,5 dl víz, 1 kk só, kevés petrezselyemlevél.

A csirkét bontási darabokban bőrözze le, a fokhagymát, gyömbért, hagymát és paradicsomot aprítsa finomra, vagy darálja meg, külön tartva, a petrezselyemzöldet vágja finomra. A joghurtot borsozza meg, nagy tálban tegye bele a csirkedarabokat, pácolja legalább 1 óráig, de inkább egy éjszaka hűtve. Hevítsen olajat egy mély sütőedényben, süsse a fokhagymát és gyömbért aranybarnára. Tegye rá a hagymát, süsse üvegesre, tegye hozzá a paradicsomot, majd a kurkumát, borsot és koriandert, kevergesse 1 percig. Tegye bele a csirkét és mérsékelt hőn párolja 15-20 percig. Öntse fel a vízzel, forralja fel. szórja meg a garam masalával, körítse petrezselyemzölddel.

Dhaniya, Andhra Pradesh-i csirke (indiai)

Hozzávalók (5 sz.): 10 közepes darab csirke, 2 kk őrölt koriander, 8 gerezd fokhagyma, 6 zöld chilipaprika vagy 2 nagy hegyes erős paprika, 4-5 ek joghurt, 1 kk kardamom, 1 db fahéj (kb. 3 cm), 4 szegfűszeg, 1 kk őrölt köménymag, vaj, só.
A csirkét bőrözze le. A koriandert, fokhagymát és erős paprikát együtt turmixolja, pépjükhöz keverje hozzá a joghurtot, sót, s ebben pácolja a csirkét min. 45 percig. Serpenyőben hevítsen vajat, rajta süsse a kardamomot, fahéjat, szegfűszeget és köményt 3 percig, majd adja hozzá a csirkét, töltse fel elfedő vízzel és párolja fedő alatt, lassú tűzön míg megpuhul. Rizzsel tálalja.

Kasmiri Mutanjan (indiai)

Hozzávalók:50 dkg csirkemell vagy comb, 2 nagy hagyma, 2 db fahéj , 10 szegfűszeg, 12 szem bors, 1 kk kardamom, ½ ek őrölt koriander, 25 dkg rizs, 1-2 ek cukor, 1 citrom leve, 1 ek mandula, 1 kk sáfrány, 4 ek zsír, só.
A csirkét bőrözze le, csontozza ki, vágja kockákra. A hagymát vágja négybe. Tegye kis szövetzsákba a hagymát, fahéjat, koriandert, a bors és kardamom 2/3-át, tegye lábasba, hozzá a csirkét, töltse fel elfedő vízzel, sózza meg és főzze míg a víz fele elfő. Vegye ki a fűszerzsákot, csavarja ki az ízes levét az ételbe. Adja hozzá a cukrot és a citromlé felét, főzze míg a lé sziruppá sűrűsödik. Másik edényben főzze a rizst csaknem készre, a bors és kardamom maradékával és sóval fűszerezve, majd szűrje le. Tepsibe tegye a rizs felét, simítsa el, rá rakja rétegként a csirkét, majd a maradék rizst. A sáfrányt keverje el a tejben, öntse az ételre, tetejét szórja meg darált mandulával. Jól fedje le. Sütőben süsse 180 C°-on 30-40 percig.
Megjegyzés: birka- vagy egyéb hússal is készíthető, akkor feltétlen zsírt használjon (az eredeti recept birkát tartalmaz); csirkéhez olaj is jó.

Kasmiri Roghan Josh (indiai)

Hozzávalók: 50 dkg csirkemell vagy comb, 2 kk gyömbérpor, 2 kk édeskömény, 2 kk kömény, 3 gerezd fokhagyma, 2 kk chilipor, 1 db fahéj, ½ kk kardamom, 3 szegfűszeg, 1 babérlevél, 2 kk sáfrány, 1,2 dl kövér joghurt vagy tejföl, 20 dkg zsír, só.
A csirkét bőrözze le, csontozza ki, vágja kockákra, a fokhagymát a fűszerekkel együtt darálja meg, a sáfrányt keverje el a joghurtban. Lábasban hevítse a zsírt, rajta kevergetve süsse a húst míg jól megbarnul, ekkor öntse rá a joghurtot és süsse míg a leve elpárolog, majd öntse fel egy pohár vízzel, adja hozzá a fűszereket, forralja fel, csökkentse a hőt és fedő alatt párolja míg megpuhul. Vegye le a fedőt, főzze míg a leve elpárolog.
Megjegyzés: birka- vagy egyéb hússal is készíthető.

Madrasi csirke (indiai)

Hozzávalók (3-4 sz.): 45 dkg csirkehús, 3 ek olaj, 1 nagy hagyma, 4 gerezd fokhagyma, 2 ek garam masala, 1-2 ek bors, 1½ ek őrölt koriander, 1 ek őrölt köménymag, ½ ek kurkuma, ¼ ek gyömbérpor, 3 ek paradicsompép 3 ek vízzel higítva, ¼ ek kardamommag, 1 ek citromlé, só.
A csirkét bőrözze le és csontozza ki, vágja kis kockákra, a hagymát vágja apróra, a fokhagymát törje át.
Nagy, fedhető edényben hevítse az olajat, rajta erős hőn, kevergetve dinsztelje a hagymát üvegesre (kb. 4 perc), majd vegye lejjebb a hőt és pirítsa aranybarnára (még kb. 10 perc). Tegye hozzá a fokhagymát, garam masalát és borsot, közepesen erős hőn süsse még 2 percig. Keverje bele az őrölt fűszereket és süsse további 2 percig. Tegye bele a húst, jól keverje meg, süsse kb. 5 percig, míg barnulni kezd. Adja hozzá a paradicsompépet és a kardamommagot, jól keverje meg, vegye lejjebb a hőt, szorosan fedje le az edényt és párolja kb. 30 percig, időnként megkeverve, s 1-1 ek vizet rátöltve, ha kezdene leragadni. Vegye le a fedőt, töltse rá a citromlevet és sózza ízlés szerint. Párolja fedetlenül még kb. 10 percig, míg a hús megpuhul és a szósz erősen besűrűsödik.
Megjegyzés: egyéb húsokkal is készíthető (birka, marha, disznó), a párolási idő változtatásával.

Pasande Kabob kasmiri módra (indiai)

Hozzávalók: 60 dkg csirkemell vagy comb, 2 kk chilipor, 1 kk kardamom, 1 db fahéj, 2 kk bors, 3 gerezd fokhagyma, 2 kk gyömbér, 2 kk édeskömény, 2,5 dl kövér joghurt vagy tejföl, 1 ek garam masala, mandula köretként, zsír, só.

A csirkét bőrözze le, csontozza ki, vádja szeletekre, enyhén klopfolja ki. A fűszereket (kivéve a garam masalát) a fokhagymával együtt turmixolja péppé, majd 1 ek zsírral együtt jól keverje el a joghurttal, öntse serpenyőbe, tegye bele a húst és főzze közepes hőn, időnként megfordítva. Mikor a levét elfőtte és a hús megpuhult, vegye ki a húst, másik serpenyőben olvasszon zsírt, rajta a húst jól barnítsa meg, majd hintse meg garam masalával és darált mandulával.

Megjegyzés: birka-vagy egyéb hússal is készíthető.

Tandoori csirke (indiai)

Hozzávalók (4 sz.): 60 dkg csirkemell és comb, 4 gerezd fokhagyma, 1 ek gyömbérpor, ½ kk őrölt köménymag, 1 kk só, 1 dl joghurt, 1 ek tandoori pép (l. fűszerkeverékeknél).

A csirkehúst bőrözze le, vagdossa be ½ cm mélyen. A fokhagymát törje át. Minden kelléket keverjen össze egy tálban, tegye bele a csirkét, pácolja hűtőben egy éjszakát. Másnap vegye ki, süsse meg grillen, roston vagy sütőben tepsin, majd a maradék páclevet öntse rá.

Megjegyzés: a tandoori pép helyettesíthető kicsit erősebb pácfűszerezéssel, mivel zömmel azonos alkotókat tartalmaz.

Tandoori másképp

Hozzávalók: 6 csirkemell, 1 közepes hagyma, 6 gerezd fokhagyma, 1 db friss gyömbér (kb. 5x2,5 cm), 3 ek citromlé, 2 dl joghurt, 1 ek őrölt koriander, 1 kk őrölt köménymag, 1 kk kurkuma, 1 kk garam masala, ½ kk őrölt szerecsendió, ¼ kk szegfűszeg, 4 ek olívaolaj, 2 kk só, 1 kk bors.

Az aprított hagymát, fokhagymát és gyömbért a citromlével turmixolja simára, öntse nagy tálba, , adja hozzá a joghurtot, koriandert, köményt, kurkumát, garam masalát, szerecsendiót, szegfűszeget, fahéjat, olívaolajat, sót és borsot, jól keverje meg, tegye bele a bőrözött és felezett csirkemelleket, melyeket előzetesen vagdossa be. Kanállal öntözze meg a bevágásokat a páclével, fedje le, tegye hűtőbe 24 órára.

Közben forgassa meg a csirkét a páclében 4-5 alkalommal. A tálalás előtt kb. 1 órával kezdje sütni, lehetőleg szabad tűzön faszénen, kis lángon, közvetlen a páctálból kiemelve. Süsse oldalanként 7-8 percig, majd kissé erősebb lángon még 15-20 percig oldalanként. Sütés közben öntözze a páclével. Süthető grillezőben vagy roston is. Ajánlatos dupla adag páclevet keverni, s a másik felét a tálaláskor kis személyi tálkákban a csirke ízlés szerinti utóöntözésére adni. Köretként főtt rizs vagy lángoskenyér jó.

Tandoori ismét másképp (indiai)

Hozzávalók (4-5 sz.): 1,2 kg csirkemell és comb, 1 citrom, 2 dl joghurt, 3 ek fehérborecet, 1 kk őrölt kömény, 1 kk chilipor, 1 kk garam masala, 1 kk só, 1 kk bors, 3 ek tejszín vagy tejföl, 2 gerezd fokhagyma, 1 db gyömbér (kb. 2,5 cm hosszú), 3 ek olaj.

A citromot szeletelje vékonyra, az majd köretként szolgál, a többi hozzávaló mind a pác kelléke. A fokhagymát nyomja át, a gyömbért őrölje meg. Nagy tálban keverje össze a pácadalékokat. A csirkedarabokat vagdossa be, tegye a páctálba, forgassa meg jól, majd tegye hűtőbe legalább 6 órára. Vegye ki a csirkedarabokat a pácból, hagyja megszáradni ha lehet. Fűtse fel a grillt, kenje be olajjal, grillezze a csirkét egyik oldalán kb. 15 percig, míg pirulni kezd, majd másik oldalán kb. 10 percig. Tálalja salátaágyon, a citromszeletekkel körítve.

Baffad (indiai/goai)

Hozzávalók: 1 kg csirke, 8 szárított chilipaprika, 1 ek kurkuma, 15 szem bors, 2 kk kömény, 4 szegfűszeg, 2,5 cm fahéj, 2 hagyma, 3 friss erős paprika, 2,5 cm gyömbér, 12 gerezd fokhagyma, 1 kókusz teje, só, ecet.

A csirkét vágja bontási darabokra, kicsontozhatja de nem kötelező. A hagymát és gyömbért vágja finomra, a fokhagymát törje át, a friss paprikát aprítsa fel. A fűszereket együtt őrölje porrá. A hagymát kis olajon süsse enyhén barnára. Tegye hozzá a csirkét, fokhagymát, gyömbért és friss paprikát, süsse 1

percig. Szórja rá az őrölt fűszerkeveréket, sózza süsse még 1 percig. Öntse rá a kókusztejet, főzze 20-30 percig, ecetezze ízlés szerint, párolja míg a csirke megpuhul és a lé besűrűsödik. Rizzsel körítse.

Cafreal (indiai/goai)

Hozzávalók: 1 egész csirke vagy bontási darabjai, 1 citrom leve, 1 csapott ek só, 5 kk erős paprikapor, 3 friss chilipaprika, ½ kk bors, 1 ek őrölt koriander, ½ kk fahéj, ½ kk szerecsendió, 8 gerezd fokhagyma, 2,5 cm gyömbér.
A csirkét dörzsölje be citromleves sóval minden oldalán. A többi fűszert őrölje meg, keverékével dörzsölje be a csirkét. Hűtve pácolja egy éjt. A sütőt fűtse fel 325 C°-ra, tegye be a csirkét rostra alá tálcával, fóliázza. Süsse mérethez szabva (nagy 1,8 kg-os csirkének kb. 2 óra kell), közben kenje a lecsorgott levével párszor, az utolsó ¼ óróra végleg levéve a fóliát. Ha megsült, vegye ki a sütőből és tegye félre. A pecsenyelevet a tálcáról ráöntheti a csirkére úgy ahogy van, vagy leszedheti a zsírt a tetejéről és a zsírmentes fűszeres levet használja (előbbi ízesebb, adjon sok kenyeret a tunkoláshoz).

Gizad (indiai/goai)

Hozzávalók: 1 kg csirke, 2 ek kömény, 1 ek bors, 1 ek kurkuma, 1 hagyma, 5 friss chilipaprika, 6 gerezd fokhagyma, 2,5 cm gyömbér, 2 kk tamarind feloldva 1 dl vízben, 2,5 dl kókusztej, só, ecet.
A csirkét vágja bontási darabokra, kicsontozhatja de nem kötelező. A hagymát, fokhagymát, chilit és gyömbért aprítsa finomra. A fűszereket őrölje porrá. A hagymát süsse olajon barnára, adja hozzá a fokhagymát, gyömbért és chilit, süsse 1 percig, adja hozzá az őrölt fűszereket, majd a csirkét, süsse míg az megbarnul. Ekkor töltsön hozzá kb. 1,2 dl vizet a tamarindoldatot, sózza és ecetezze ízlés szerint. Fedje és főzze míg a csirke megpuhul. Töltse rá a kókusztejet és párolja besűrűsödésig. Rizzsel tálalja.

Moelho (indiai/goai)

Hozzávalók: 1 kg csirke vegyesen, 2 ek kömény, 2 ek mustármag, 12 chilipaprika, 1 fej fokhagyma, 2 kk kurkuma, 1 hagyma, só és ecet ízlés szerint.
A csirkét vágja bontási darabokra, a hagymát szeletelje. Darálja meg a köményt, mustármagot, chilit és fokhagymát, keverje hozzá a kurkumát, a kellő ecettel keverje péppé. Kenje be vele a csirkedarabok minden oldalát és hagyja sokáig pácolódni. Olajon süsse a hagymát barnára, tegye rá a csirkét és süsse míg megbarnul. Nagyon kevés vizet öntsön alá, csak hogy ne száradjon ki a csirke, s párolja míg megpuhul. Sózza és ecetezze, főzze még pár percig (ecet helyett citromlevet is használhat).

Olajon sült chilis csirke (indiai/goai)

Hozzávalók: 50 dkg csirkehús, 3 nagy hagyma, 8 szem bors, 1 ek só, 5 cm gyömbér, 6 gerezd fokhagyma, 1 kk koriander, pár mentalevél, 6 friss chilipaprika, 1 kk tamarind 2,5 dl vízben oldva, só és bors.
A csirkét bőrözze le, csontozza ki, vágja kockákra, tegye lábasba 1 hagymával, a szemesborssal és sóval, öntse fel elfedő vízzel, forralja fel és főzze 10 percig. A többi hagymát szeletelje, aprítsa finomra a gyömbért, fokhagymát, paprikát és mentát. A hagymát lábasban, kis olajon dinsztelje üvegesre, adja hozzá az előbbi aprított növényeket, tegye hozzá a csirkehúst, szűrje rá annak levét. Főzze míg a csirke megpuhul. Öntse rá a tamarindoldatot, főzze míg a folyadék elpárolog. Rizzsel vagy kenyérrel tálalja.

Shakooti, csirke sült kókusszal (indiai/goai)

Hozzávalók (4-5 sz.): 1 kg csirkehús, 2 ek egész koriandermag, 2 kk egész köménymag, 1 kk egész mustármag, 3-4 kis darab fahéj (össz. 2,5 cm), 4 szegfűszeg, ¼ kk szemesbors, 1/6 darab szerecsendió, 1 egész szárított erős paprika, 1 hegyes erős paprika, 40 dkg kókuszhús darálva (fele kókuszreszelékkel helyettesíthető), 6-8 gerezd fokhagyma, 1 db gyömbér (kb 2,5 cm), 4 dl víz, 4 ek olaj, 2 hagyma, 1 ½ kk só.
Tegye kis serpenyőbe a koriandert, köményt, mustármagot, fahéjat, szegfűszeget, borsot, szerecsendiót és paprikát, közepes hőn, kevergetve süsse 1 percig, majd darálja porrá kávéőrlőben vagy turmixgépben. Tegye tálkába. Az előbbi serpenyőben süsse a ledarált kókuszhúst (vagy a kevés tejjel kevert kókuszreszeléket) állandó keveréssel, míg kezd barnulni, majd tegye az előbbi fűszerkeverékhez. A fokhagymát, gyömbért, hegyes erős paprikát 4 ek vízzel turmixolja sima péppé. Nagyobb serpenyőben hevítsen olajat, tegye bele a lebőrözött csirkét és a kókuszos őrölt fűszerkeveréket, sót, kevergetve süsse

kb. 3-4 percig, míg a csirke rózsaszínről barnulni kezd. Öntse rá a maradék vizet, melegítse forrásközelig, fedje le jól és párolja 20-25 percig, míg a csirke megpuhul, közben forgassa meg néhányszor a húst.

Shakooti másképp (indiai/goai)

Hozzávalók: 1 kg csirkehús, 6 ek zsír, 10 hagyma, 1 kókuszdió, 2 ek koriander, 5 szem bors, 15 szárított chilipaprika, 1 ek kurkuma, 6 szegfűszeg, 1 cm fahéj, fél szerecsendió, 3 kk ánizsmag, 1 ek mák, citrom.
A csirkét vágja kedve szerint, bontási darabtól kicsontozott kockákig. A kókusz tejét nyerje ki, a húsát aprítsa fel és süsse serpenyőben 2 aprított hagymával kis zsíron, míg a kókusz halványbarna lesz, majd darálja meg. Serpenyőben szárazon pirítsa meg a koriandert, borsot és szárított tört chilit, majd őrölje meg és kis vízzel és a kurkumával keverje péppé. Ugyanígy pirítsa meg a szegfűszeget a fahéjjal, szerecsendióval, ánizzsal és mustármaggal, őrölje és pépesítse. Aprítson finomra 4 hagymát, kis zsíron dinsztelje át. Tegye rá a csirkét, süsse kevergetve míg megbarnul. Tegye rá a korianderes pépet, süsse 1 percig, öntse fel a kókusztej híg felével, főzze míg a csirke megpuhul. A maradék hagymákat negyedelje, tegye a lébe, a kókuszhússal és a szegfűszeges péppel együtt. Párolja pár percig, majd öntse hozzá a kókusztej sűrű felét és sózza ha kell. Párolja még kb. 10 percig, míg besűrűsödik. Tálalás előtt fröcskölje meg kis citromlével.

Shakooti ismét másképp (indiai/goai)

Hozzávalók: 1 kg csirkehús, ½ kókuszdió húsa, 2 ek koriander, 8 szárított chilipaprika, 2 kk köménymag, 5 szem bors, 2 ek földimogyoró, 1 ek kurkuma, 1 kk kardamom, 6 szegfűszeg, 1 citrom, só.
A csirkét darabolja tetszés szerint (mint előbb). A lereszelt kókuszhúst a korianderrel, chilivel, köménnyel, borssal, földimogyoróval süsse serpenyőben kevergetve szárazon, íg a kókusz halványbarna lesz, vigyázva hogy meg ne égjen semmi. Adja hozzá a kurkumát, kardamomot, szegfűszeget és fahéjat és őrölje finomra. Majd kis zsíron süsse pár percig, tegye rá a csirkét és süsse míg az megbarnul. Öntse fel kis vízzel, sózza, párolja míg a csirke puha lesz. Kevéssel tálalás előtt fröcskölje meg citromlével.

Vindaloo (indiai/goai)

Hozzávalók: 1 csirke, 12 dkg zsír, 10 szárított erős piros paprika, 10 szegfűszeg, 10 szem bors, gyömbér és fokhagyma ízlés szerint, 2 ek köménymag, 2 db fahéj, 1 kk kardamom, 1,8 dl ecet, só.
A csirkét bőrözze le, vágja bontási darabokra. A paprikát, szegfűszeget, gyömbért, fokhagymát, köményt, fahéjat és kardamomot együtt őrölje porrá, kis ecettel keverje sima péppé. A keverék 2/3-ához öntse hozzá a maradék ecetet, a csirkedarabokat sózza meg, majd tegye az ecetes pácba. A fűszeres pép maradék 1/3-át süsse a megolvasztott zsíron 1-2 percig, majd töltse rá a csirkét a páccal együtt, fedje le és párolja míg az megpuhul és az ecet elpárolog.

Borsos csirke (indiai/keralai)

Hozzávalók: 1 kg csirke vegyesen, 2 nagy hagyma, 5-6 gerezd fokhagyma, 1 cm gyömbér, 5 ek bors!, 4 ek olaj.
A csirkét vágja bontási darabokra, a hagymát, fokhagymát és gyömbért finomra. Lábasban hevítsen olajat, rajta süsse keverve a hagymát, fokhagymát és gyömbért üvegesre, ekkor. szórja rá a borsot és süsse még 2 percig. Tegye rá a csirkét, keverje össze, sózza ízlés szerint. Fedje az edényt, főzze kb. 10 percig, míg megpuhul. Melegen tálalja.

Curry egyszerűen (indiai/keralai)

Hozzávalók: 1 kg csirke vegyesen, 2 hagyma, 8 friss chilipaprika, 1 cm gyömbér, 4 gerezd fokhagyma, 2 paradicsom, ¼ kk olaj, 1-6 kk chilipor ízlés szerint, 2-8 kk őrölt koriander, ½ kk kurkuma.
A csirkét vágja kockákra, a hagymát, paprikát, gyömbért, fokhagymát finomra, a paradicsomot kis kockákra. Keverje össze a hozzávalókat fenti sorrendben a paradicsommal bezárólag, lábasban, kis hőn főzze 5 percig. Tegye hozzá a chiliport, korianderport és kurkumát, keverje össze és főzze még 30 percig, 10 percenként keverve rajta. Jobb, ha a chiliport és koriandert kóstolva adagolja bele.
Megjegyzés: főzhető egyéb hússal is, de kis forró köményes vízzel öntse fel 15 percenként, s kb. 1 ½ órát főzze.

Curry szárazan (indiai/keralai)

Hozzávalók: 1 kg csirke vegyesen, 2 ek reszelt kókuszhús, 2 ek koriander, 4 db fahéj, 6 szegfűszeg, 3 nagy hagyma, 12 gerezd fokhagyma, 2,5 cm gyömbér, 10 friss chilipaprika, 5 szál petrezselyemzöld, külön 2 hagyma, 2-3 paradicsom, só, zsír.

A csirkét vágja bontási darabokra vagy kockára, a hagymát, fokhagymát, gyömbért és petrezselyemzöldet finomra, a paprikát szeletelje, a paradicsomot kockázza fel. Serpenyőben hevítsen kis zsírt, süsse rajta a kókuszt barnára. Együtt turmixolja a sült kókuszt, koriandert, fahéjat, szegfűszeget, hagymát, gyömbért, fokhagymát, paprikát, petrezselyemlevelet finom péppé, víz nélkül. Kanalazza ki tálkára, vízzel öblítse ki a maradékot, tartsa meg a fűszeres vizet. Lábasban hevítsen 2 ek zsírt, a külön hagymát süsse rajta barnára, tegye rá a csirkét és paradicsomot, sózza meg, alacsony hőn kevergesse 10 percig. Tegye hozzá a fűszerpépet és az öblítővizet. Főzze míg teljesen száraz lesz, keverve hogy ne ragadjon le.

Fehér chili (indiai/keralai)

Hozzávalók (6 sz.): 80 dkg csirke vegyesen, 20 dkg hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 3 ek margarin vagy vaj, 7 dl csirkeleveslé, 5 dkg petrezselyem, 1 ek bazsalikom, 2 kk chilipor, 5 szegfűszeg, 20 dkg csemegekukorica.

A csirkét aprítsa kockákra, a hagymát és fokhagymát finomra, a petrezselymet szeletelje, a szegfűszeget őrölje meg. Lábasban olvassza meg a margarint vagy vajat, rajta kis hőn süsse a hagymát és fokhagymát míg kissé megbarnul. Keverje bele az összes többi hozzávalót. Forralja fel, vegye lejjebb a hőt és párolja 1 órát, időnként keverje meg. Tálalja tetejére tett paradicsomszeletekkel, tejföllel és sült krumplival.

Csirke mártással (indiai/keralai)

Hozzávalók: 1 kg csirke vegyesen, hagyma, gyömbér, fokhagyma, szegfűszeg, fahéj, friss erős paprika, szójaszósz (mennyiségek nincsenek megadva).

Olajon süsse a hagymát, gyömbért és sok fokhagymát üvegesre, adjon hozzá 4 szegfűszeget, 1 db tört fahéjat és 1 paprikát szeletelve, majd 2 merőkanál szójaszószt. Tegye rá a csirkét. Ne sózza, a szójaszósz elég sós. Ebben főzze puhára a csirkét, időnként megkeverve. Rizzsel tálalja.

Kurma (indiai/keralai)

Hozzávalók: 1 kg-os csirke, 50 dkg hagyma, ½ kk kurkuma, 2 ek bors, 2 ek zsír, 1 ek currypor, 5 kis gyöngyhagyma (vagy 1 főzőhagyma), 1/2kk gyömbér, 2 gerezd fokhagyma, ¼ kk édeskömény, 1/2 kk kardamom, 2 szegfűszeg, 2 cm fahéj, 3 szál petrezselyemzöld, pár mentalevél, 2 dl kókusztej.

A csirkét vágja darabokra, mossa és szárítsa meg. Keverje a borsot, kurkumát és sót kevés vízzel péppé, kenje a csirkére, legalább 10 percig hagyja pácolódni. Hevítsen zsírt serpenyőben, rajta süsse a csirkét aranybarnára. Darálja a gyöngyhagymákat (vagy 1 nagyot), törje át a fokhagymát, s keverje hozzájuk az őrölt édeskömény, chiliport, gyömbért, aprított petrezselyemzöldet és mentalevelet. A csirkét tegye lábasba, töltsön rá elfedő vizet, tegye hozzá az előbbi keveréket, a kardamomot, szegfűszeget, fahéjat és sózza ízlés szerint. Főzze 15 percig, töltse rá a kókusztejet, fedje le és főzze még kb.10 percig, míg a csirke megpuhul és a lé mártássá sűrűsödik. Keverjen bele 1 kk ecetet vagy citromlevet, tálalja rizzsel.

Ayam Bakar, grillezett csirke (indonéz)

Hozzávalók (3-4 sz.): 2 csirkemell és 2 comb, 4 kis hagyma, 2 gerezd fokhagyma, ½ ek koriander, ½ ek köménymag, 10 dkg dió, 2 babérlevél, 2 szál citromfű (vagy 2 kk reszelt citromhéj, vagy 2 gerezd citrom), 1 db gyömbér (kb. 2 cm), 4 citromlevél, 1 ½ liter kókusztej (helyette pár dkg kókuszreszelék és 2 ek tejszín vízzel elkeverve jó), 1 ek édes szójaszósz, só, bors.

A koriandert és köményt pirítsa szárazon 1 percig, majd a hagymával, fokhagymával, dióval, citromfűvel és gyömbérrel turmixolja péppé. Hevítsen 3 mm olajat lábasban, rajta a péppel megkent csirkét süsse míg a fűszerillat felszáll, öntse rá a kókusztejet, tegye bele a babért, citromlevelet, sózza-borsozza ízlés szerint és főzze míg a kókusztej elpárolog. Vegye ki a csirkét, kenje meg az édes szójaszósszal és süsse grillen aranybarnára.

Ayam Bumbu Ruyak, csirke fűszeres mártásban (indonéz)

Hozzávalók (4-6 sz.): egy 1,6 kg-os csirke, 2 kis hagyma, 3 gerezd fokhagyma, 3 szárított erőspaprika, 10 dkg dió, ½ kk kurkuma, 1 ek só, 1 ek cukor, 5 dl kókusztej, 1 ek olaj, 1 cm gyömbér, 1 levél citromfű.
A csirkét vágja sütési darabokra, a hagymát és fokhagymát szeletelje. Turmixoljon fűszerpépet a hagyma, fokhagyma, paprika, dió, só, cukor és 3 ek víz keverésével, ezt a wokban hevített olajon süsse kevergetve 1-2 percig, míg illatot ad. Tegye rá a csirkét, gyömbért és citromfüvet, süsse közepes hőn kevergetve 5 percig, majd töltse rá a maradék kókusztejet és párolja 45 percig, gyakran keverve. Akkor kész, ha a csirke teljesen puha és a lé valamelyest besűrűsödött.

Ayam Goreng, olajon sült csirke (indonéz)

Hozzávalók (4 sz.): 1 közepes csirke, 1 ek tamarindszósz 1 dl vízben oldva, 1 ek szójaszósz, csipet chilipor, 1 ek gyömbérpor, 1 ek őrölt koriander, 1 gerezd fokhagyma, csipet kurkuma.
A csirkét vágja sütési darabokra. Az összes egyéb hozzávalót keverje össze, pácolja benne a csirkét legalább 2 órát, időnként forgassa meg. Utána a csirkét hagyja lecsöpögni, majd 4-5 darabonként süsse meg olajon. Javasolt köret: Nasi Goreng (sült rizs).
Nasi Goreng: főzze meg a rizst kevés vízben (1:1 térfogatarány jó), szűrje le, ha maradt alatta víz,
majd hagyja hűlni 2 órát; aprítson 1 hagymát, 4 chilipaprikát (őrölt is jó), wokban 4 ek olajon keverve süsse 1 percig, tegyen hozzá 2 ek édes szójaszószt, 2 ek ketchupot vagy paradicsomszószt, sót ízlés szerint, majd a rizst, süsse kevergetve 5-8 percig, esetleg 1 kk garam masalátkeverjen bele, 1 perccel a sütés vége előtt. Tálalhat mellé szeletelt uborkát, paradicsomot, sült hagymát.

Ayam Goreng, olajon sült csirke dzsakartai módra (indonéz)

Hozzávalók (6 sz.): 1,5 kg-os csirke, 3 ek só, 2 ek citromlé, 1 nagy hagyma, 5 dkg dióbél, 1 friss erős hegyes pirospaprika, 2 kk koriander, ¼ kk kurkuma, 2,5 dl víz, 1 ek tamarindpor 2 ek vízben elkeverve,
1 db friss gyömbér (kb. 2 cm), 1 levél citromfű (1 kk reszelt citromhéjjal helyettesíthető), 6 ek olaj.
A csirkét vágja sütési darabokra, a hagymát szeletelje, a diót darálja meg, a paprikát szeletelje.A csirkét dörzsölje be a citromlébe kevert 1 kk sóval, hagyja állni legalább fél órát, majd öblítse le hideg vízzel és törölje szárazra. A hagymát, diót, paprikát, koriandert, kurkumát, 2 kk sót és a vizet együtt turmixolja péppé. Nagy lábasba tegye a csirkét, rá a fűszerpépet, hozzá a tamarindoldatot, gyömbért és citromfüvet. Főzze közepes hőn kb. 20 percig, míg a lé nagyrészt elpárolog, vegye le a hőről. Hevítsen olajat serpenyőben közepes hőre, rajta a csirkét süsse kb. 5 percig, közben megfordítva, aranybarnára.
Törölje le az olajat róla és tálalja.

Ayam Goreng Lengkuas, olajon sült csirke galangal módra (indonéz)

Hozzávalók (3-4 sz.): 1 csirke, 1 levél citromfű (vagy 1 kk darált citromhéj, vagy 1 szelet citrom), 2 babérlevél, 4 ek darált friss gyömbér, olaj; a páchoz: 3 gerezd fokhagyma, 1 hagyma, 5 dkg dió, 1 ek tamarind, 1 ek kurkuma, só és cukor ízlés szerint.
A csirkét vágja 8 darabra, a páckellékeket turmixolja össze, benne pácolja a csirkét 15-20 percig. Wokban tegye a csirkéhez a babérlevelet és citromfüvet, fedő alatt főzze félkészre, ha kell, kis vizet töltsön alá. Vegye ki a csirkét. Hevítsen serpenyőben sok olajat középforróra, benne süsse a csirkét míg barnás lesz, vegye ki és törölje le az olajat. Tálalja darált sült gyömbérrel megszórva.

Ayam Goreng Padang, olajon sült csirke padangi módra (indonéz)

Hozzávalók (3-4 sz.): 1 fiatal csirke, 2 citromlevél, 2 tojás, 4 db 1 cm-es gyömbér, olaj; a páchoz: 4 kis hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 db 2 cm-es gyömbér, 1 kk kurkuma, só.
A csirkét darabolja sütéshez, a tojást verje fel, a 4 gyömbért áztassa vízbe 1 óráig, majd szeletelje vékonyra, a pácadalékot turmixolja péppé, majd keverje hozzá a felvert tojást. A csirkét tegye mély tálba, kenje meg a páccal és hagyja állni legalább 15 percig. Wokban hevítsen olajat, tegye bele a szeletelt gyömbért és a citromlevelet, süsse a csirkét közepes hőn kb. 10 percig, míg barnára vált. Szedje ki a csirkét lyukacsos kanállal, törölje le az olajat róla. Szedje ki a mártást is, ami úgy néz ki, mint az aprított kókusz. Melegen tálalja.

Ayam Kalasan, olajon sült csirke kalasani módra (indonéz)

Hozzávalók (3-4 sz.): 1 fél csirke, hosszában felezve, 4 kis hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 ek cukor, 2 lit kókuszvíz (1/2 liter kókusztej és 1 ½ liter víz keveréke, vagy kókuszreszelék+víz+2 ek tej), só, bors, olaj.
A csirkét darabolja sütéshez, a hagymát és fokhagymát darálja finomra, a cukrot oldja fel 1 ek vízben.
Lábasba öntse a kókuszvizet, tegye bele a hagymapépet és csirkét, sózza-borsozza ízlés szerint, forralja fel, majd vegye lejjebb a hőt és párolja fedő alatt míg a kókuszvíz elfő. Szurkálja meg a csirkét és süsse míg kellően megpirul.

Ayam Lapis, csirkelevelek (indonéz)

Hozzávalók (4 sz.): 2 csirkemell, 1 hagyma, ½ kk bors, ½ kk szerecsendió, 1 kk őrölt szegfűszeg, 1 kk só, 2 ek édes szójaszósz, 2 kk paradicsompép vagy ketchup, 2 tojás, 2 ek vaj, 2,5 dl víz.
A csirkét bőrözze le, csontozza ki, vágja vékony szeletekre, a hagymát aprítsa finomra, a tojást verje fel. Tegye mély tálba a csirkét, hagymát, borsot, szerecsendiót, szegfűszeget, sót, szójaszószt, paradicsomot és tojást, jól keverje össze. Serpenyőben olvassza meg a vajat, közepes hőn tegye rá a csirkés keveréket, süsse 3 percig, majd töltse rá a vizet és főzze még 10 percig ekkorra a szósz besűrűsödik. Szokásos körítése főtt zöldségek: sárgarépa, zöldborsó, zöldbab és szeletelt krumpli. Melegen, vagy szobahőmérsékletre hűlve is fogyasztják.

Ayam Malindo, maláj-indonéz csirke (indonéz)

Hozzávalók: 10 darab csirke, 10 mandula, 2 paradicsom, csokor friss korianderlevél (vagy petrezselyem), 3 ek sült gyöngyhagyma, 2 levél citromfű (vagy 2 kk reszelt héj), 3 hagyma, 3 db szárított tamarindbőr (1 kk tamarindpéppel kiváltható), 5 dl kókusztej; a fűszerkeverékhez: 15 szárított hegyes erős paprika, 4 ek fekete mazsola, 2 ek koriander, 1 ek édeskömény, 1 cm fahéj, 6 szegfűszeg, 1 kk kardamom, 15 dkg dió.
A mandulát hámozza és süsse meg, a paradicsomot vágja kockákra, a hagymát vágja finomra és süsse üvegesre, majd turmixolja a paradicsommal, a tamarindpépet oldja 1 dl meleg vízben, majd finom vásznon átcsavart levét használja, a fűszerkeveréket darálja finomra. Hevítsen olajat lábasban, süsse rajta a fűszerkeveréketkb. 1 percig, míg illatot bocsát. Tegye rá a csirkét, süsse forgatva 10 percig. Öntse fel a kókusztejjel, tegye bele a tamarindot és citromot, főzze puhára. Mikor a leve besűrűsödik, adja hozzá a turmixolt hagymát és paradicsomot, melegítse össze, sózza ízlés szerint. Aprított levélzöldséggel és darált mandulával megszórva, rizzsel körítve tálalja..

Ayam Masak Aceh, lepkeformájú kókuszos csirke acehi módra (indonéz)

Hozzávalók (4 sz.): 2 kis csirke (kb. 60 dkg-osak), 4 kis hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 ek őrölt koriander, 3-7 kis hegyes erős pirospaprika, 2 cm friss gyömbér, 1 kk kurkuma, só, 2 ek citromlé, 5 dl kókusztej, 2 levél citromfű vagy 1 gerezd citrom.
A csirkét vágja fel végig hasoldalon és terítse ki síkban lepkeformára. A hagymát szeleteljee vékonyra, a fokhagymát törje át, a paprikát és gyömbért szeletelje
A csirkét süsse grillen vagy roston 3-3 percig oldalanként, majd tegye félre. Készítsen pácpépet a hagyma, fokhagyma, koriander, paprika, gyömbér, kurkuma, só, citromlé és 1,2 dl kókusztej sima péppé turmixolásával, tegye bele a csirkét 15 percre, közben forgassa meg. Tegye a csirkét nagy lábasba, közepes hőn párolja 10 percig fedetlenül, majd adja hozzá a maradék kókusztejet és a citromfüvet, fedje le és párolja még kb. 30 percig, időnként megkeverve, míg a csirke megpuhul és a lé csaknem elfő.

Ayam Panggang Bumbu Kuning, grillcsirke sárga fűszerrel (indonéz)

Hozzávalók (3-4 sz.): 1 csirke, 5 dl kókusztej, 1 levél citromfű (vagy 1 kk reszelt héj, vagy 1 gerezd),
3 citromlevél, 2 szegfűszeg, 1 kk kardamom, 1 ek tamarindszósz, 3 ek olaj; a fűszerpéphez: 3 gerezd fokhagyma, 8 kis hagyma, 10 dkg dió, 3 ek koriander, 1 ek bors, 1 kk ánizs, 2 kk kömény, 2 kk szerecsendió, 1 gyömbér 3 cm hosszú, 2 ek kurkuma, 1 ek só.
A csirkét negyedelje. A fűszerpép alkotóit turmixolja péppé (ha kímélni akarja a gépet, a kemény alkotókat előbb őrölje vagy darálja meg), majd hevítse a 3 ek olajat és süsse kevergetve rajta a pépet 1-2 percig, tegye bele a citromfüvet, citromlevelet, szegfűszeget és kardamomot, süsse még 1 percig. Tegye rá a csirkét, süsse kevergetve félkészre. Öntse rá a kókusztejet és tamarindszószt, főzze míg a csirke

csaknem jó és a szósz besűrűsödött. Vegye ki a csirkét, kenje meg a szósszal, grillezze szabad tűzön, vagy sütőben, vagy süsse roston készre, közben párszor kenje meg a fűszeres péppel.

Ayam Rica-Rica, grillcsirke menadoi módra (indonéz)

Hozzávalók (4-5 sz.): 1 fiatal csirke, 1 citrom, 1 ½ ek só, 5 ek olaj; fűszerpéphez: 8 kis hegyes erős pirospaprika, 10 cseresznyepaprika, 1 gyömbér 2 cm hosszú, 1 levél citromfű (vagy 1 kk reszelt héj, vagy 1 gerezd citrom), 2 citromlevél, 2 paradicsom.
A csirkét negyedelje, pácolja az 1 citrom levébe kevert 1 ½ ek sós lében legalább 30 percig, majd grillezze szabad tűzön, vagy sütőben, vagy süsse roston, mérsékelt hőn félkészre. Wokban hevítsen 5 ek olajat középmagas hőre, rajta a turmixolt fűszerpépet süsse kevergetve míg az illat felszáll, öntse rá a maradék páclevet, keverje meg, majd kenje meg vele a csirkét. Grillezze a csirkét újra, közben gyakran kenje a fűszerpéppel, míg abból szinte semmi nem marad; így süsse készre azt.

Gulai Ayam Mussaman, kókuszban főtt csirke (indonéz)

Hozzávalók: 50 dkg csirkemell vagy comb, 7,5 dl kókusztej, 2 ek pörkölt földimogyoró, 5 kis hagyma, 4 krumpli, 3 ek olajos currypép (2 ek friss hegyes erős paprika 1 ek olajjal turmixolva, vagy Erős Pista olajjal elkeverve),2 ek halszósz, 3 ek cukor, 3 ek tamarindlé, 3 babérlevél, 1 cm fahéj, 1 kk kardamom, olaj.
A csirkét bontsa fel és vágja kb. 5 cm-es daraabokra, a hagymát szeletelje, a krumplit vágja 3 cm-es kockákra, a fahéjat és kardamomot pirítsa serpenyőben szárazon 1 percig.
Hevítse fel a wokot, tegye bele az olajos currypépet, öntse fel 2,5 dl kókusztejjel, alacsony hőn, kevergetve melegítse míg illatot enged. Tegye bele a csirkét, gyakran keverve főzze. Mikor kezd sűrűsödni, öntse hozzá a maradék kókusztejet és párolja 5 percig. Tegye hozzá a krumplit, földimogyorót, hagymát, halszószt, cukrot, tamarindlevet, babért, fahéjat és kardamomot, párolja míg megpuhul.

Kare Ayam, jávai curry (indonéz)

Hozzávalók (6 sz.): 1 nagy csirke (kb. 1,6 kg-os), 5 dkg hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 ek olaj, 1 ek currypor, 1,2 dl víz, 2 kk só, 2 kk cukor, 3 gerezdnyi citromhéj, 2 babérlevél, 1 citromfűlevél, 12 dkg krumpli, 12 dkg paradicsom, 10 dkg sárgarépa, 10 dkg zöldbab, 4 dl kókusztej, 10 dkg nudli (elhagyható).
A csirkét vágja bontási darabokra, a hagymát és fokhagymát szeletelje, a krumplit kb. 1,5 cm-es kockákra, a répát szeletelje kerekre, a babot vágja 2 cm hosszra.
A fokhagymát süsse olajon kevergetve 2 percig, szórja rá a chiliport, keverje meg. Tegye rá a csirkét. Mikor a csirke enyhén barnulni kezd, öntse rá a vizet, forralja fel, sózza, cukrozza, tegye bele a citromhéjat, babért, citromfüvet, krumplit, paradicsomot, sárgarépát és zöldbabot. Jól keverje meg. Végül öntse bele a kókusztejet, gyakorta megkeverve, hogy a tej ne váljék külön, az egész mártás sima legyen. Főzze az ételt közepes hőn 30 percig, akkor tegye bele a nudlit, ha akarja. Főzze még 10 percig míg a csirke megpuhul. Az étel végül bő mártásos lesz.

Sate Ayam, csirke satay (indonéz)

Hozzávalók: 2 csirkemell, 1 ek olaj, 2 kis hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 ek koriander, 1 kk kurkuma, 1 ek tamarindszósz (1 ek tamarindpor 1 ek vízben elkeverve), 1 ek cukor, só.
A csirkét bőrözze le, csontozza ki, vágja kockákra, tegye félre egy tálban. A fokhagymát, hagymát, koriandert és kurkumát együtt őrölje porrá, a cukorral és ízlés szerinti sóval jól keverje el a tamarindszósszal és 1 ek olajjal, majd tegye a csirkére, keverje meg és hagyja legalább fél óráig, hogy felszívja a pácot. Utána tűzze a húskockákat kis nyársakra (pl. hurkapálcára) és grillen vagy roston süsse mindkét oldalát készre. Tegye tálra, öntsön rá külön készült mártást (pl. a recept szerinti földimogyorót) és barnára sütött hagymaaprítékot. Rizzsel vagy nudlival tálalja.
Földimogyoró-mártás: Hozzávalók: 40 dkg pirított földimogyoró, 4 gerezd fokhagyma, 4 friss cseresznyepaprika, 1 db friss gyömbér kb. 5 cm, 3 citromlevél, 6 ek édes szójaszósz, 2 ek só, 1.5 l víz,1 ek citromlé. Elkészítés: darálja vagy őrölje meg együtt az első 4 alkotót; a citromlé kivételével mindent tegyen lábasba, alacsony hőn párolja kb. 1 órát, kevergetve hogy le ne ragadjon; a citromlevet csak tálalás előtt keverje bele.

Martabak Ayam, sült zöldséges csirke tésztában (indonéz)

Hozzávalók (4 sz.): 70 dkg csirkehús, 8 ek olaj, 4 gerezd fokhagyma, 2 hagyma, 2 dkg petrezselyemzöld, 1 ek currypor, 4 tojás, 1 zöldhagyma, só, bors; a tésztához: 50 dkg liszt, 3 ek olaj, 2 dl víz, só.
A csirkét csontozza ki és darálja meg, a fokhagymát szeletelje, a hagymát aprítsa finomra, a petrezselyemzöldet is, a zöldhagymát szeletelje vékonyra.
Állítsa össze a tésztát, gyúrja olajos rugalmas állagúvá, fedje le, hagyja állni szobahőmérsékleten 2 órát. Vágja négybe, nyújtsa ki márványon vagy olajozott munkalapon nagy, vékony körtésztává. Míg a tészta pihen, állítsa össze a tölteléket. Hevítsen olajat, rajta süsse a fokhagymát és hagymát fél percig, majd tegye hozzá a darált húst, kevergetve süsse míg az opálossá válik, tegye hozzá a petrezselyemzöldet és süsse még 2 percig, szórja meg a curryporral és süsse még 3 percig. Tegye félre hűlni. Ossza a sült tölteléket 4 tálba, üssön rá 1-1 tojást, szórja bele a zöldhagymaszeletek arányos részét, sózza-borsozza ízlés szerint, s jól keverje össze. Nagy, nehéz sütőedényben hevítsen 2 ek olajat, mikor az meleg, fektessen egy tésztát úgy, hogy szélei négyoldalt túllógjanak, a tészta közepére simítson el egy tálnyi tölteléket, majd a széleket hajtsa rá borítékformán, kicsit nyomkodja össze, hogy mindenütt jól zárjanak. Süsse aranybarnára az alját, majd megfelelő széles kanállal fordítsa megés süsse meg a másik oldalát is. Vágja rétesméretre, úgy tálalja, salátával.
Megjegyzés: csirke helyett darált marha, disznó vagy birka is süthető azonos módon.

Muklooba, csirke zöldségekkel (iraki)

Hozzávalók (6 sz.): 1 közepes csirke, 1 nagy padlizsán, 1 fej karfiol, 3 cukkini, 60 dkg rizs, 3 ek olíva-olaj, 1,5 l csirkehúsleveslé, 1 kk garam masala, só és bors; a mártáshoz: 22 dkg bab, 5 dl tej vagy tejszín, 1 ek vaj, 2 gerezd fokhagyma, 1 citrom leve.
A babot áztassa be előző nap. Másnap öntse le a vizet, tegye a babot lábasba, öntse fel friss vízzel úgy, hogy az 3-4 centivel elfedje. Forralja fel, majd párolja kb. 1 ½ óráig, míg megpuhul. Öntse le, de tartsa meg a levet. Turmixolja a babot a főzőlé egy részét hozzáadva híg péppé, majd szűrje át finom szűrőn. Serpenyőben olvassza meg a vajat, süsse rajta a finomra aprított fokhagymát 1 percig, majd öntse hozzá a tejet vagy tejszínt, tegye hozzá a babpépet, lassú keveréssel sűrítse be. Adja hozzá a citromlevet, sózza és borsozza ízlés szerint. Közben egy lábasban sózza és borsozza meg a csirkehúslevet, forralja fel, tegye bele a rizst és lejjebb véve a hőt párolja fedő alatt 15 percig. Vegye le a tűzről és hagyja állni 5 percig. Hevítse fel a 3 ek olívaolajat míg füstölni kezd, öntse a rizsre és enyhén keverje bele. Közben a padlizsánt hámozza mag és vágja 1 cm-es szeletekre, a karfiolt falatnyi darabokra, a cukkinit kerek szeletekre, a csirkét tálalási darabokra. Olajon süsse kicsit a zöldféléket, majd a csirkét majdnem készre. Fektesse egy nagy sütőedény aljára a csirkét egy rétegben, szórja meg garam masalával. Következő rétegként fektesse a padlizsánt, majd a cukkinit, aztán a karfiolt. Simítsa fölé a rizst, kitöltve vele a réseket is. Fedje az edényt alufóliával és süsse 120 fokon 45-50 percig. Vegye le a fóliát. Tegye a tálalóedényt a főzőedényre, s a kettőt összefogva rázza meg függőleges mozdulattal az ételt, hogy leváljon a főzőedény aljáról. Ha nem hajlandó így leválni, merjen rá a félretett babléből egy keveset és rázza meg újra.

Olajon sült csirke (iráni)

Hozzávalók: 4 alsó comb, 1 kis hagyma, 3 ek liszt, ½ kk kurkuma, , só, bors.
A csirkét áztassa hideg vízben pár percig. Tegye lábasba a finomra aprított hagymát, a csirkét, sót és borsot ízlés szerint, töltse fel elfedő vízzel. Fedő alatt, közepes hőn párolja 30 percig. Vegye ki a csirkét, forgassa fűszeres lisztbe, süsse 3 mm olajon aranybarnára, s azonnal tálalja.

Sáfrányos csirke (iráni)

Hozzávalók: 3-4 csirkemell (vagy egyéb rész), 1 hagyma, 3 kk sáfrány kevés vízben elkeverve, só, bors.
A szeletelt hagymát fektesse egy lábas aljára, sózza-borsozza ízlés szerint, öntsön rá 3-4 ek vizet, tegye rá a testrészeire darabolt csirkét. Fedő alatt párolja alacsony hőn 30 percig, míg megpuhul. Öntse a sáfránypépet a csirkére, forgassa meg a húst, hogy minden oldalát bevonja, s tálalja.

Curry japán módon

Hozzávalók (4 sz.): 12 alsócomb, 1 hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 cm friss gyömbér, 5 ek japán curry rántás, 7,5 dl víz, 2 kk currypor, 1 ek só, 2 kk bors.
A csirkét szórja be sóval, borssal és curryval. A hagymát szeletelje vékonyra, a gyömbért aprítsa finomra. Hevítsen olajat lábasban vagy mély serpenyőben, süsse rajta a hagymát, fokhagymát és gyömbért kevergetve míg a hagyma megbarnul, majd tegye rá a csirkét és süsse jól át. Töltse rá a vizet, párolja 30 percig. Tegye hozzá a mártást, keverje meg enyhén, s párolja még 5 percig.
Megjegyzés: japán curry rántás: liszt és currypor olajon, keverve rántássá pirítva.

Oyako-don, tojásos-rizses csirke (japán)

Hozzávalók (4 sz.): 4 comb vagy 2 mell, 80 dkg nyers rizs, 1 hagyma, 5 dl csirkeleveslé, 5 ek szójaszósz, 2 ek mirin, 1 ek cukor, 4 tojás.
Főzze meg a rizst a lenti módon. A csirkét vágja bontásinál kisebb darabokra, a hagymát szeletre. A levest lábasban melegítse közepes hőfokra, adja hozzá a szójaszószt, mirint és cukrot, tegye bele a csirkedarabokat, párolja kis hőn pár percig. Tegye bele a hagymát, párolja még pár percig. A tojásokat verje fel egy tálban, forralja fel a levest és öntse bele a tojást. Vegye alacsonyra a hőt és fedje le az edényt, 1 perc múlva pedig kapcsolja ki a hőt. Tálalja alul a rizst, rá a tojásos csirkét.
Japán rizsfőzési mód: A rizst többször mossa-öblítse hideg vízben, míg a víz teljesen tiszta lesz. Hagyja megszáradni szitán vagy szűrőn. Tegye főzőedénybe, öntse fel térfogatánál kicsit több vízzel (1:1,25). Hagyja állni 1 órát hidegen. Fedő alatt főzze. Nagy hőn melegítse forrásig, majd azonnal vegye azt alacsonyra és párolja 15-20 percig, míg a vizet csaknem felitta. Vegye le az edényt a hőről, hagyja állni 10-15 percig tálalás előtt, így teljesen felissza a vizet. Az így főzött rizs kissé ragadós lesz.

Teriyaki, olajon sült csirke mártással (japán)

Hozzávalók: 2 csirkemell, 2 ek bor, 4 ek szójaszósz, 4 ek mirin, 2 ek cukor.
A csirkét vágja 2-3 cm-es darabokra. Keverje össze a többi hozzávalót egy tálban. Pácolja benne hűtve a csirkét legalább 30 percig; hosszabb pácolás erősíti az ízeket. Serpenyőben hevítsen 2-3 ek olajat, rajta süsse a csirkét alacsony hőn, időnként keverve, hogy minden oldala süljön. Vegye le a hőről, töltse rá a páclevet, majd tegye vissza és alacsony hőn párolja míg a lé mártássá sűrűsödik. A sütés után szórhat rá finomra aprított friss gyömbért és zöldhagymát. Rizzsel tálalja.

Tori-no-kara age, olajon sült csirke (japán)

Hozzávalók (4 sz.): 10 alsócomb, 5 dl tej, 1 ek só, ½ ek fokhagymapor, 12 dkg liszt, olaj.
A csirkét szórja be sóval és fokhagymaporral, hagyja állni 10 percig. Öntse rá a tejet, hagyja állni. Rázza le a tejet, hintse meg liszttel. Hevítsen olajat serpenyőben közepesnél erősebb hőre, süsse rajta a húst 10 percig, közben legalább egyszer fordítsa meg.

Tori no mizutaki, párolt csirke (japán)

Hozzávalók (4 sz.): 45 dkg alsócomb, 45 dkg tofukocka (szárított préselt szója), 5 dkg gesztenye, 1 kínai káposzta, 30 dkg bablisztből készült cérnametélt (üvegtészta), 20 dkg zöldhagyma, 20 dkg sárgarépa, 8 gomba, 1 leveskocka; mártogató-szószhoz 2 dl szójaszósz, 1 dl almaecet, 1 citrom leve.
A combokat bárddal vágja 2-3 cm hosszú darabokra csonttal együtt, a tofut azonos hosszra, a káposztát 5 cm-es karikára, a zöldhagymát is, a répát ferdén szeletelje. Nagy lábasba öntsön 2-3 cm vizet, melegítse. Mielőtt forrna, dobja bele a leveskockát. Utána minden egyebet tegyen a vízbe és forrásközeli hőn párolja míg a hús megpuhul. Tálalja a mártogatószósszal és sok főtt rizzsel.
Megjegyzés: leveszöldségnél szabadon eltérhet a fentiektől, tegyen bele amit jónak lát.

Toriwasa, csirke petrezselyemmel tormamártásban (japán)

Hozzávalók (személyenként): 1 csirkemell, 1 kk só, 2 ½ ek torma, 1 lap szárított alga (nori néven kapható vagy kihagyható), 5 ek bor, 10 dkg petrezselyem, 2 ek szójaszósz.
A melleket bőrözze le, csontozza ki, vágja nagyon vékony szeletekre, majd gyufányira. Tegye a húst lábasba, hozzá a bort, kicsit sózza meg. Erős lángon forralja fel, majd a hőről levéve hagyja lehűlni. Másik lábasba töltsön 3 dl vizet, bele 2 kk sót, forralja fel, főzze benne a petrezselymet 1 percig. Vegye ki és öblítse le hideg vízzel. Nagy keverőtálba tegye a tormát és szójaszószt, keverje hozzá a csirkét, a levét és a petrezselymet, jól keverje össze, majd szedje ki személyi tálakra, tetejére szórjon apró algadarabokat.

Tori Zosui, csirke rizottó (japán)

Hozzávalók (4 sz.): 2 csirkecomb, 50 dkg főtt rizs, 7,5 dl csirkeleveslé, 2 tojás, 1 zöldhagyma, 2 ek miso.
A csirkét vágja kis darabokra. Forralja fel a levest, tegye bele a húsdarabokat és párolja kis hőn 5 percig. Az előzetesen megfőzött, megmosott és leszárított rizst tegye a levesbe, forralja fel. A tojásokat verje fel, lassan töltse a levesbe. Adja hozzá a misot, enyhén keverje meg, vegye le a hőről, szórja rá a finomra aprított zöldhagymát és tálalja.

Yaki Soba, csirke vékony sült tojásos nudlival(japán)

Hozzávalók: 50 dkg csirkemell vagy comb, 6 ek szójaszósz, 3 ek mirin, 2 ek cukor, 1 kk currypor, 2 ek borecet, 1 hagyma, 3 ek olaj, ½ friss édes paprika, ½ friss erős paprika, 10 dkg káposzta, 20 dkg nudli.
A csirkét bőrözze le, csontozza ki, vágja gyufányira. A hagymát és paprikát szeletelje, a káposztát vágja kb. 5 cm hosszú, keskeny csíkokra. A nudlit főzze ki és szárítsa le. Kis tálban keverje össze a mirint, cukrot, curryport és ecetet míg a cukor feloldódik. Wokban hevítsen 2 ek olajat, süsse rajta a hagymát, paprikát, káposztát és csirkét keverve 1 percig. Tegye rá a főtt nudlit, süsse keverve még 2 percig (ha le akar ragadni, kis olajat töltsön alá). Adjon hozzá 3 ek mirines szószt, süsse keverve, nagy hőn további 1 percig. Kóstolja meg, s adjon még hozzá szószt ha kell. Rizzsel körítse.
Megjegyzés: disznó- és egyéb hússal is készítik.

Yakitori, pálcikán sült csirke (japán)

Hozzávalók (4 sz.): 4 csirkemell, 1 gyöngy- vagy póréhagyma, 1,5 dl teriyaki szósz (szójaszósz és mirin 1/1 arányú keveréke), kis hegyes fapálcikák.
A csirkét vágja falatkákra, a hagymát szeletekre. Szúrja a darabokat a pálcikákra, változó sorrendben. Mártsa a teriyaki szószba, majd süsse meg, lehetőleg faszénen, esetleg sütőben roston, vagy grillen. Közben kenegesse a szósszal. Általában nem körítik, sört vagy teát isznak hozzá.
Megjegyzés: az egyik legelterjedtebb japán étel, sok változattal. Készítik egyéb csirkerészből, minden egyéb húsból, hallal is. A húst fűszerezik sütés előtt, vagy mellé adnak borsot, fűszerkeveréket, hogy a vendég szórja ízlés szerint. Szokás gombát, paprikát is közészúrni. Van húsmentes, többféle zöldséges változata is. A szósz is változó. Köríthető rizzsel vagy krumplival.

Yakitori egy változata

Hozzávalók (4 sz.): 35 dkg csirkemell, 25 dkg csirkemáj, 4 gomba, 2 zöldpaprika, 1 póréhagyma, 1 citrom, hegyes fapálcikák; az ízesítőhöz: 1 ek cukor, 3 ek mirin, 6 ek bor, 6 ek szójaszósz.
A fapálcikákat áztassa vízben. Az ízesítőt keverje össze, forralja fel, majd vegye lejjebb a hőt és párolja, míg kb. 2,5 dl marad. A mellet bőrözze le, csontozza ki, vágja falatnyi darabokra, a májat 3-4 részre. A gombák fejét szeletelje, a paprika húsát vágja a hús méretére, a pórét 2-3 cm hosszra. Tűzze a pálcikákra a kellékeket váltakozó sorrendben (a pórét keresztben szúrja át), kenje meg az ízesítővel, süsse grillen vagy roston készre, közben kenegetve és forgatva. Ne süsse túl, mert kiszárad. Citromszeletekkel tálalja.

Paprikás párolt csirke (kínai)

Hozzávalók: 45 dkg csirkehús vegyesen, 3 hegyes erős paprika, 3 ek olaj, 1 ek só, 3 dkg friss gyömbér, csipet cukor, 2 ek bor, 1 ek kukoricaliszt, 2 ek szójaszósz.
A paprikát vágja vékony gyűrűkre, süsse 1 ek olajon, sózva 1 percig. Tegyen hozzá 2 ek vizet, forralja fel, fedje le és párolja 2 percig, majd szárítsa le. A csirkehúst vágja 2-3 cm-es kockákra. A gyömbért aprítsa finomra. A csirkét a gyömbérrel süsse 2 ek olajon 1 percig, majd adja hozzá a bort és cukrot. A kukoricalisztet keverje a szójaszósszal simára, tegye a csirkére, kevergesse míg enyhén besűrűsödik. Tegye hozzá a paprikát, süsse még 1 percig.

Szezámmagos csirkesaláta (kínai)

Hozzávalók (4 sz.): 3 csirkemell, 2 ek szójaszósz, ½ kk só, ½ ek ötfűszer-keverék, 2 petrezselyemgyökér, 1 ek szezámolaj, 1 ek olaj, ¼ kk gyömbérpor, 1/8 kk bors, 1,5 liter víz.
A szezámmagot pirítsa serpenyőben szárazon 5-8 percig, aranybarnára. A csirkét 1 ek szójaszósszal, a sóval és ötfűszerrel tegye a vízbe, fedő alatt forralja fel, majd vegye lejjebb a hőt és párolja 15-20 percig. Vegye le a hőről, hagyja állni 1 órát a lében. Utána vegye ki a csirkét, szárítsa le, csontozza ki és szeletelje kb. 1,5 cm vastagra. Levét tartsa meg. A petrezselymet szeletelje ferdén, tegye a felforralt csirkelébe, főzze míg megpuhul (1-2 perc), majd szárítsa le. Nagy tálban keverjen 1 ek szójaszószt a két olajjal, gyömbérrel és borssal, tegye rá a csirkét és petrezselymet, jól keverje össze, szórja meg a szezámmaggal és tálalja.

Illatos párolt csirke (kínai/fudzsian)

Hozzávalók: 1 kövér tyúk, 20 dkg gomba, 2 szelet sonka, 5 szegfűszeg, ½ dl bor, 5 dl csirkehúslé.
A tyúkot felezze el, majd a feleket vágja 3 darabra. Tegye jól záró edénybe (pl. kukta). A sonka- és gombaszeleteket tegye a csirkére. Töltse be a húslevet, fűszerezze, tegye hozzá a szegfűszeget és a bort, fedje be és főzze 2 óráig.

Dong'anzi csirke (kínai/hunani)

Hozzávalók: 1 kg-os csirke, 1 kk chilipor, 3 dkg gyöngyhagyma, 3 dkg gyömbér, ½ dl bor,1 dl húsleveslé.
Főzze a csirkét 70 % készre, tegye hűlni, vágja le fejét és kaparóját, csontozza ki és szeletelje. Forrósítson olajat a wokban, tegye bele a csirkét, rá a chiliport és gyömbért, süsse 2-3 percig, tegye hozzá a húslevest és bort, esetleg 1 ek borsot is, főzze míg a leve besűrűsödik, dobja bele az aprított hagymát és kicsit főzze még, ha kell sűrítse be kukoricaliszttel.

Csirkeszeletek gombával (kínai/hupeji)

Hozzávalók: 25 dkg csirkemell, 15 dkg gomba, 1 tojásfehérje, 2 ek kukoricaliszt, 1 dl csirkehúslé, fűszerek.
A csirkehúst vágja kis darabokra, sózza, a tojásfehérjével és kukoricaliszttel jól keverje össze. A gombát aprítsa, a húslében a csirkehússal főzze 2 percig, szűrje ki, olajon süsse 3 percig, tegye vissza a lébe, fűszerezze, főzze besűrűsödés-közelig, sűrítse be kukoricaliszttel.

Három Ínyencség tál (kínai/sandongi)

Hozzávalók: 30 dkg disznócsülök, 30 dkg csirkehús, 10 főtt héjazott tojás, 1 dkg sonka, 2 dkg kelkáposztalevél, 2 ek szójaszósz, 2 dl húsleveslé, 1 kis hagyma, fűszerek.
A disznó- és csirkehúst darabolja nagyobb részekre, bő vízben forralja 1 percig, majd tegye tűzálló tálba. A sonkát és kelleveleket szeletelje. A tojásokat forgassa meg szójaszószban, süsse bő olajon, közepesnél alacsonyabb hőn aranybarnára, s rakja körbe a tűzálló tál szélére. A tálba töltse be a húslét, bort, bele gerezdre vágott hagymát és gyömbérdarabokat, sózza és fűszerezze, forralja fel, majd vegye le a lángot és forrásközeli hőfokon párolja míg megpuhul. Vegye ki a hagymát és gyömbért, tegye bele a sonkát és kellevelet, párolja kicsit, merje le a tetejéről az esetleg úszó olajat, fűszerezze meg, adjon bele egy kis csirkezsírt.

Ütögetett csirke (kínai/szecsuáni)

Hozzávalók: 1 kis csirke, 1 hagyma, mártás.
Tisztítsa meg a csirkét, szárnyait és lábait rögzítse a testéhez hústűkkel vagy fogpiszkálókkal. Főzze készre. Hűtse le. Vágja ki a mellet és combokat, ütögesse míg megpuhul, aprítsa fel egy tálra. Köré tegyen finomra vágott hagymát, öntse le forró mártással.
Megjegyzés: a mártást a recept nem részletezi, szerintem húsleves alap ízlés szerint fűszerezve gyömbérrel, borssal, szerecsendióval és szójaszósszal, besűrítve kukoricaliszttel jó.

Csirketekercsek sütve (kínai/tiencsini)

Hozzávalók: 25 dkg csirkemell, 10 dkg sonka, 1 ek bor, 1 ek szójaszósz, 1 kk gyömbér.
A csirkemellet vágja vékony csíkokra, pácolja a bor, szójaszósz, gyömbér és só keverékében. Tegyen a csirkére sonkacsíkokat, tekerje fel, rögzítse fogpiszkálóval vagy hústűvel. Süsse olajon, közepes hőfokon csaknem készre, majd friss olajon, magas hőn készre. Tegye tálra és fröcskölje meg szezámolajjal.

Grillcsirke koreai módon

Hozzávalók: 1 kis csirke, 3-3 ek szezámmag, kukoricaolaj, szójaszósz és sötét kukoricaszirup. 1 kis hagyma, 3 gerezd fokhagyma, 1 kk bors, 1 kk gyömbérpor.
A csirkét vágja bontási darabokra, a hagymát szeletelje, a fokhagymát törje át. Mély tálban keverje össze a pácadalékokat: a csirke kivételével mindent. Forgassa bele a csirkét, fóliázza és tegye hűtőbe legalább 3 órára. Lehúzva a pácot, süsse a csirkét szabad tűzön faszénen vagy más grillen vagy roston kb. 50 percig, forgatva és kenegetve a páccal.
Megjegyzés: a kukoricaszirup egyszerű szőlőcukoroldat, használjon vízbe kevert szőlőcukrot, folyékony cukrot, vagy répacukrot.

Diós-fahéjas rizzsel töltött csirke (laoszi)

Hozzávalók (4 sz.): 1 csirke, 10 dkg darált disznóhús, 1 hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 kk szárított tört chilipaprika, 2 kk édeskömény, 1 kk őrölt fahéj, 2 ek földimogyoró, 2 ek nyers rizs, 1 dl sűrű kókusztej, néhány mentalevél, 2,5 dl ,víz, 1 ek halszósz, 2 kk currypor, 1 friss chilipaprika, külön 2 dl sűrű kókusztej és földimogyoró..
A hagymát, paprikát és mentát vágja finomra, a fokhagymát törje át, a földimogyorót pirítsa meg és aprítsa finomra. Hevítsen olajat wokban vagy serpenyőben, süsse rajta a hagymát, fokhagymát, édesköményt chilit és fahéjat kevergetve 1 percig. Tegye rá a húst, süsse kevergetve míg kifehéredik. Tegye bele a földimogyorót és rizst, keverje el egyenletesre. Öntse rá a kókusztejet, forralja fel, fedje le, vegye lejjebb a hőt, párolja 10 percig, vegye le a fedőt, keverje bele a mentát és hagyja kihűlni. Ezt a tölteléket kanalazza bele a csirke hasüregébe. Ha sok, a maradékot nyomja a nyakkörnyék felfejtett bőre alá. A nyílásokat varrja be, vagy zárja hústűvel. A lábakat kösse össze, a szárnyakat tűzze a testhez. Öntse a külön kókusztejet, vizet és halszószt lábasba, szórja meg a curryporral, forralja fel, tegye bele a csirkét, fedő alatt párolja kb. 45 percig, míg a csirke átfő, közben egyszer fordítsa meg. Vegye ki a csirkét, tartsa melegen. A levet párolja tovább fedetlenül, közepes hőn míg besűrűsödik és kb. 2 dl-nyi mártás marad. Vágja félbe a csirkét, kanalazza rá a mártást, szórja meg az aprított friss paprikával és esetleg a külön aprított földimogyoróval.

Olajon sült csirke gombával (laoszi)

Hozzávalók (4-6 sz.): 1 kis csirke, 6 gomba, 4 gerezd fokhagyma, ½ kk darált friss gyömbér, 2 ek olaj, 2,5 dl víz, 2 ek cukor, 1 kk őrölt koriander.
A csirkét aprítsa bárddal kis darabokra csonttal együtt. Az áttört fokhagymát a gyömbérrel süsse olajon fél percig, tegye rá a csirkét, süsse kevergetve míg kifehéredik. Tegye hozzá a negyedelt gombákat, vizet és cukrot, fedje és főzze míg a csirke megpuhul. Szórja meg korianderrel. Rizzsel körítse.

Bazella rizzsel(libanoni)

Hozzávalók (4 sz.): 40 dkg csirkemell vagy comb, 50 dkg zöldborsó, 20 dkg sárgarépa, 20 dkg paradicsom, 2 ek paradicsompép, 1 hagyma, 3 gerezd fokhagyma, 2 ek őrölt koriander, 10 dkg friss aprított koriander (petrezselyemzölddel pótolható), 1 kk fűszerkeverék, csipet chilipor, 7,5 dl csirkeleveslé, 2 ek olaj, 2 ek citromlé, só, bors.
A csirkét bőrözze le, csontozza ki, vágja kockákra, a hagymát és koriandert (ill. petrezselymet) vágja finomra, a paradicsomot és fokhagymát törje át. Lábasban hevítsen olajat, rajta dinsztelje a hagymát üvegesre, tegye rá a fokhagymát,őrölt koriandert, chiliport és fűszerleveréket, keverje össze, tegye rá a csirkét, paradicsomot, csirkelevest és citromlevet, forralja fel, vegye lejjebb a hőt, párolja 30 percig. Tegye bele a sárgarápát, főzze még 15 percig. Ekkor tegye hozzá a zöldborsót és friss koriandert ill. petrezselyemzöldet, sózza-borsozza, főzze még kb. 10 percig, míg a csirke puha és a lé mártássűrű lesz. Rizsre tálalja.

Citromos csirke bulgurral (libanoni)

Hozzávalók: 1 csirke, ½ kk só, ½ kk bors, 2 kk olívaolaj, 3 hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 4 dl bulgur (tört vagy durvára darált búza), ½ kk kardamom, koriander és kömény, ¼ kk reszelt citromhéj, 1 citrom leve, 7,5 dl csirkeleveslé.
A csirkét bőrözze le, vágja bontási darabokra, a hagymát vágja finomra, a fokhagymát törje át, a köményt, kardamomot és koriandert őrölje porrá (együtt is lehet). A csirkét sózza-borsozza, nagy lábasban olajon süsse mindkét oldalán aranybarnára, vegye ki, tegye félre. Olaján a hagymát és fokhagymát süsse barnára, ha kell tegyen alá több olajat. Tegye rá a bulgurt, jól keverje össze. Keverje hozzá a kardamomot, koriandert, köményt, citromhéjat és levet, majd szedje ki a tálból a keveréket. Tegye a csirkét a lábasba, rá a bulgur-keveréket, majd a felforralt csirkelevest. Tegye a lábast előmelegített sütőbe, süsse közepes hőn (180 C°) kb. 1 órát, míg megpuhul.

Csirkeszárny csicseriborsóval (libanoni)

Hozzávalók: 1 csirke, víz, 4 ek citromlé, ½ kk só, ¼ kk bors, 1 ek olaj, 2 hagyma, 3 ek friss aprított gyömbér, 1-1 kk őrölt kömény, kardamom és koriander, 40 dkg csicseriborsó (sárgaborsóval vagy lencsével helyettesíthető), 5 dl csirkeleveslé.
A csirkét bőrözze le, vágja bontási darabokra, a hagymát vágja finomra. A csirkét tálban öntse fel elfedő vízzel, töltse bele a citromlevet, hagyja állni 20 percig, majd vegye ki, törölje szárazra, sózza és borsozza. Nagy lábasban hevítsen olajat, süsse rajta a csirkét aranybarnára mindkét oldalán. Vegye ki a lábasból. Olaján dinsztelje a hagymát üvegesre, ha szükséges öntsön hozzá olajat. Adja hozzá a gyömbért, köményt, kardamomot és koriandert, süsse pár percig. Tegye rá a csirkét, borsót és levest. Forralja fel, majd a hőt lejjebb véve, fedve párolja kb. 30 percig, míg a hús megpuhul. Körítse főtt rizzsel vagy búzagyönggyel (bulgur) és/vagy lángoskenyérrel.

Jawaneh (libanoni)

Hozzávalók (6 sz.): 1 kg csirkeszárny (szárnyvég nélkül), 6 gerezd fokhagyma, 1 citrom leve, 2 kis friss erős paprika, 1 ek őrölt koriander, 1 ek Worchester szósz, 1 ek fűszerkeverék, 1 ek olívaolaj a sütéshez..
A fokhagymát törje át, a paprikát vágja apróra. Az összes hozzávalóból kevert pácban pácolja a csirkét félórát. Süsse előmelegített sütőben 30-40 percig, egyszer fordítsa meg közben. Melegen tálalja.

Laban immo (libanoni)

Hozzávalók (4 sz.): 50 dkg csirkemell vagy comb, 4 hagyma, 2 ek olaj, 1,25 liter joghurt, 1 ek szárított mentalevél, 2 gerezd fokhagyma, 1 ek vaj, 2 ek kukoricaliszt, 1 tojás, csipet fűszerkeverék, 5 dl víz, só.
A csirkét bőrözze le, csontozza ki, vágja kockákra, a hagymát szeletelje, a fokhagymát törje át, a tojást verje fel. Lábasban hevítsen olajat, rajta a hagymát dinsztelje üvegesre. Tegye rá a húst és fűszereket, öntse fel a vízzel, forralja fel, majd vegye lejjebb a hőt és párolja kb. 1 órát, míg a hús megpuhul. Másik lábasba tegye a joghurtot, tojást, az előzetesen 2 ek vízben elkevert kukoricalisztet és sót, keverje össze. Forralja fel kevergetve, vegye lejjebb a hőt, töltse hozzá a csirkét mártásával és párolja 10 percig. Közben olvassza meg a vajat serpenyőben, süsse rajta a fokhagymát és mentát 1 percig, majd öntse az ételre. Forrón tálalja rizságyra.

Megjegyzés: birka- és marhahússal is készítik

Sült csirke zöldségekkel (libanoni)

Hozzávalók: 1 csirke 1,5 kg, 4-5 sárgarépa, 2 nagy hagyma, 6 gerezd fokhagyma, 2 ek paradicsompép, 1 kk fűszerkeverék, 1 kk őrölt kömény, 1 ek mustár, 2 ek citromlé, csipet chilipor, 1 ek mazsola, 2,5 dl víz, 1 ek liszt, só, bors.
A csirkét vágja 8 részre, a sárgarépát hámozza meg és felezze, a hagymát szeletelje, a fokhagymát törje át. Keverje össze a hozzávalókat, tegye tepsibe, süsse előhevített sütőben, fóliázva másfél órát, közben 1-2 alkalommal megkeverve, a fóliát levéve az utolsó 10 percre. Sült krumplival körítse.

Shawarma (libanoni)

Hozzávalók (4 sz.): 8 csirkecomb, 1,2 dl alma-vagy fehérborecet, 1 ek fűszerkeverék, 1 kk őrölt kardamom, 3 eki joghurt, 1 ek olaj, só, bors.
A combokat bőrözze le, csontozza ki, vágja szeletekre. Keverjen pácot az összes egyéb hozzávalóból, pácolja benne a húst legalább 4 órát, de inkább 1 éjt, hűtve. Tegye a húst a páccal tepsibe, fedve süsse előhevített sütőben kb. 30 percig, közben fordítva egyet rajta, majd fedetlenül még 5 percig, míg kellően átsül. Zsírját leöntheti, ha soványan szereti. Tálalja szeletelt paradicsommal, hagymával, lángoskenyérrel (ezt a hús-zöldség töltelékre csavarják) és a következő mártások közül eggyel vagy többel.
Tarator: 1 dl őrölt szezámmag, 2-3 ek citromlé és víz, 2 petrezselyemlevél, 1 gerezd fokhagyma, só és bors turmixolva, vagy aprítva és sima péppé keverve.
Hummus: 20 dkg zöldborsó, 1 gerezd fokhagyma, 2 ek citromlé, 1 ek őrölt szezámmag, 1-1 kk erős paprikapor és petrezselyem turmixolva annyi vízzel, hogy közepes mártás sűrűségű legyen.
Toum: 1 fej fokhagyma, 1,2-1,8 dl olaj (nem olíva), 3 ek majonéz, 1 ek citromlé, só, bors simára keverve (előbb a fokhagymához olajat, majd a majonézt, végül a fűszereket).

Sült csirkemáj (libanoni)

Hozzávalók (4 sz.): 50 dkg csirkemáj, 1 nagy hagyma, 1 ek paprikapor, 2 ek citromlé, 1 ek fűszerkeverék, 3 ek olaj vagy vaj, 1 kk chilipor, só, bors.
A májat vágja 4-5 darabra, a hagymát szeletelje. Serpenyőben hevítsen olajat vagy vajat, süsse rajta a májat kb. 8-10 percig, míg minden oldalán megbarnul, majd szedje ki szűrőkanállal. Olaján a hagymát dinsztelje üvegesre. Tegye rá a májat, a citromlevet és fűszereket, süsse még 5 percig. Salátát és lángoskenyeret adjon hozzá.

Csirke Beriani (malájföldi)

Hozzávalók: 90 dkg-os csirke, 1 ek mák, 1 gerezd fokhagyma, 20 dkg hagyma, 1 ek currypor, 2-3 ek só, 2 friss chilipaprika, 1 kókusz teje és fele húsa reszelve, 5 cm gyömbér, 4 ek zsír, 5 szegfűszeg, 5 cm fahéj, 10 kesudió, 10 mandula, 45 dkg nyers rizs.
Vágja a csirkét 6-8 darabra. Darálja meg együtt a fokhagymát, gyömbért, chilit, mákot, kesut és mandulát. Hevítsen zsírt és süsse rajta a finomra vágott hagymát, szegfűszeget és fahéjat. Tegye rá a csirkét, 1 ek sót, az őrölt keveréket és chiliport, keverje jól össze, főzze fedő alatt 10 percig. Lábasba öntsön 3-4 dl kókusztejet, sózza meg, tegye bele a rizst, melegítse és főzze míg teljesen felveszi a levet. Ekkor húzza szét, tegye a csirkés mártást középre, fedje be és nagyon alacsony hőn párolja míg a rizs kész.
Megjegyzés: marha- vagy birkahússal is készítik.

Kurma (malájföldi)

Hozzávalók: 60 dkg csirke, 7,5 dl kókusztej, 6 ek olaj, 1 kk kardamom, 1 kk ánizs, 2 friss chilipaprika, 3 cm fahéj, 3 szegfűszeg, 3 cm gyömbér, 4 gerezd fokhagyma, 4 ek kurmapor, 2 hagyma.
A csirkét bőrözze le, vágja bontási darabokra. Az egyik hagyma felét szeletelje, felét vágja finomra. Az utóbbi részt 2 fokhagymagerezddel, a kurmaporral és 1 dl vízzel keverje péppé. A maradék 2 gerezd fokhagymát szeletelje vékonyra. Hevítsen olajat, süsse rajta a szeletelt hagymát és fokhagymát a fűszerekkel 1 percig, tegye hozzá a fűszerpépet és süsse míg az olaja kiválik. Öntse fel 2,5 dl vízzel, tegye bele a csirkét, főzze míg megpuhul. Öntse rá a sűrű kókusztejet, forralja fel, öntse rá a híg kókusztejet,

sózza ízlés szerint, vegye lejjebb a hőt és párolja míg a lé mártássá sűrűsödik. Tegye bele a másik hagymát és a chilit, keverje meg. Rizzsel tálalja.
Kurmapor: őröljön meg együtt 2 dkg szárított kókuszhúst (reszelék jó), 5 chilipaprikát, 1 ek kurkumát, 3 cm fahéjat, 1 szegfűszeget, ½ kk kardamomot.

Rizses csirke (malájföldi)

Hozzávalók: 1 csirke kb. 1,6 kg-os, 6-8 gerezd fokhagyma, 5 cm gyömbér, 4 zöldhagyma, 2 uborka, 4 paradicsom, 2 szál petrezselyemzöld.
A csirkét dörzsölje be sóval, tegye hasüregébe az enyhe ütögetéssel puhított egész gyömbért és fokhagymát, a csomóvá kötött zöldhagymát. Forraljon 2 liter vizet 1 kk sóval, tegye bele a csirkét, ne fedje. Mikor ismét felforr a víz, hagyja 2 percig, majd vegye a hőt nagyon alacsonyra, fedje és párolja 25-30 percig, ne vegye le közben a fedőt. Vegye ki a csirkét, és merítse hideg vízbe 5 percre. Utána tegye tálcára és rögtön kenje be olajjal. Vegye ki a tölteléket belőle. Hagyja kihűlni, majd szeletelje. Tálalja főtt rizzsel (kb. 60 dkg nyersből) és chili-vagy gyömbérszósszal.

Bhutua (nepáli)

Hozzávalók: 1,5 kg csirkehús vegyesen, 5 gerezd fokhagyma, 2,5 cm gyömbér, 3 friss chilipaprika, 1 ek őrölt kömény, 1 kk kurkuma, 5 ek mustárolaj, 1 kk chilipor, 6-8 zöldhagyma, 1 kk bors, ¼ kk őrölt fahéj, 5 szegfűszeg, só.
A csirkehúst vágja 2-3 cm-es darabokra, a fokhagymát, gyömbért és paprikát turmixolja, a zöldhagymát vágja 2 cm hosszra. Tegye lábasba a csirkét, 1 ek mustárolajat, a kurkumát, köményt, chiliport, sót és borsot, jól keverje meg, hogy a fűszerek bevonják a csirkét. Teflonos serpenyőben hevítsen 4 ek mustárolajat, süsse rajta a szegfűszeget 15 másodpercig, tegye rá a csirkét és süsse barnára, közben forgatva. Adja hozzá a fokhagyma, gyömbér és paprika pépjét, közepes hőn kevergesse míg a csirke átsül. Ha kezdene leragadni, kevés vizet töltsön hozzá és keverje élénken. Tegye rá a zöldhagymát és fahéjat, süsse kevergetve még 2 percig. Sózza és borsozza ízlés szerint. Tálalja keverve sütött zöldségekkel és rizzsel vagy lángoskenyérrel.
Megjegyzés: -birkahússal is készítik.
-a mustárolaj a mi repceolajunkkal rokon, azzal vagy napraforgóolajjal pótolható.

Grillcsirke chiliszószban (nepáli)

Hozzávalók: 70 dkg csirkemell, 3 szárított erős paprika, ½ cm gyömbér, 5 friss chilipaprika, 20 dkg hagyma, 25 dkg paradicsom, 1 kk bors, 1 kk őrölt kömény, 1 kk őrölt koriander, ½ kk kurkuma, 3-4 zöldhagyma, só, 2 ek mustárolaj, 2,5 dl csirkeleves; a páchoz: 2,5 dl joghurt, 1 ek citromlé, 2 ek szójaszósz, 10 dkg hagyma, 1 kk őrölt kömény, 1 kk szemesbors, 1 kk szecsuáni bors, 2 friss chilipaprika, 2 ek mustárolaj.
A csirkét bőrözze le, csontozza ki, a fokhagymát törje át, a gyömbért és hagymát vágja finomra, a paprikát keskeny csíkokra, a paradicsomot kis kockákra, a zöldhagymát 2-3 cm hosszra.
A pácot turmixolja sima péppé, nagy tálban öntse a csirkére, forgassa meg a húst jól, pácolja hűtve legalább 4 órát, de inkább 1 éjt, időnként forgatva. Lehúzva a pácot, süsse grillen vagy roston kb. 7 percig, közben egyszer megfordítva. Vágja fel 2-3 cm-es csíkokra. Lábasban hevítsen 2 ek olajat, süsse rajta a szárított egész paprikát míg színe sötétre vált. Szórja rá a kurkumát, süsse keverve 15 mp-ig. Tegye rá a hagymát, süsse közepes hőn míg megbarnul. Adja hozzá a fokhagymát, gyömbért, chilit, köményt, koriandert, borsot, sót, süsse ½ percig. Öntse fel a húslevessel és tegye bele a paradicsomot, vegye lejjebb a hőt és párolja 10 percig. Tegye bele a csirkét, jól keverje meg, főzze még 10 percig, míg a lé mártássá sűrűsödik, közben a húst forgassa benne. Sózza és borsozza ízlés szerint. Körítse zöldhagymával és rizzsel vagy lángoskenyérrel.

Kurma (pakisztáni)

Hozzávalók: 1 kg csirke, 6 gerezd fokhagyma, sütőzsír vagy olaj, 1 ek só, 1 kk kardamom, 25 dkg hagyma, 2,5 dl joghurt, 1 ek garam masala, 4 szárított chilipaprika, 1 ek őrölt kardamom.
A csirkét bőrözze le, vágja bontási darabokra. A fokhagymát törje át, a hagymát vágja finomra. A hagymát olvasztott zsíron vagy forró olajon süsse barnára, majd szedje ki nedvszívó papírra. A zsiradékon süsse a csirkét a fokhagymával és kardamommal, sózza meg. A pirított hagymát turmixolja, keverje hozzá a tört szárított paprikát, koriandert, garam masalát és joghurtot, adja a csirkéhez. Öntse fel 1,2 dl vízzel, párolja míg a hús megpuhul. Akkor kész, ha olaj válik ki a felszínén.

Tikka (pakisztáni)

Hozzávalók: 90 dkg csirkemell vagy comb, 1 kk só, 1 kk chilipor, 1 kk koriander, 1 gerezd fokhagyma, 1 cm gyömbér, 4 ek joghurt, 2 ek citromlé vagy fehérborecet, ½ kk bors, olaj.
A csirkét bőrözze le, minden darabot 2-3 helyen mélyen vágjon be, a koriandert pirítsa meg szárazon, majd lehűlve őrölje porrá, a fokhagymát törje át, a gyömbért reszelje le vagy aprítsa finomra. A csirkén kívüli összes hozzávalót keverje sima péppé, forgassa bele a csirkét és pácolja hűtve 1 éjt. Utána a pácból kivéve, de nem lehúzva annak maradékát a húsról szórja meg pár csepp olajjal a darabokat és süsse meg grillen vagy roston, indirekt hőn. Ha sütőben süti, előbb alufólia alatt tegye 30 percig, közepes hőn, majd a fóliát levéve és a kicsöpögött levet kiöntve a tepsiből kenje meg 2 ek olajjal és még 15 percig süsse bőrét ropogósra.
Megjegyzés: 1 kg alatti súlyú csirke egészben is süthető így.

Bazsalikomos csirke (thai)

Hozzávalók: 45 dkg csirkehús vegyesen, 8 gerezd fokhagyma, 1 hagyma, 1 friss erős paprika, 1 ek zöld szemesbors, 3 ek halszósz, 2 ek cukor, 2,5 dl vágott friss bazsalikomlevél, 1 póréhagyma (kihagyható).
A csirkét csontozza ki, darálja meg, a fokhagymát, paprikát és bazsalikomlevelet aprítsa finomra. A hagymát, fokhagymát és borsot együtt darálja vagy turmixolja péppé. Wokban hevítsen kevés olajat, süsse rajta a pépet keverve kb. 1 percig, míg illatot bocsát. Tegye rá a többi hozzávalót, süsse keverve míg a hús átsül. Rizságyon tálalja. Szokás 1-1 jól felvert tojásból sütött omlettet is adni köretként.
Megjegyzés: 1./ A thai bazsalikom erős; ha friss hazai levelet tud kapni, tegyen rá 1 kk borsot, ha száraz bazsalikom van csak, tegyen hozzá vágott petrezselyemlevelet és borsot.
2./ Disznó-vagy marhahússal is készítik, azonos módon, de a húst vagy darálják, vagy csak apróra vágják.

Bazsalikomos csirke másképp (thai)

Hozzávalók: 45 dkg csirkemell, 12 dkg friss bazsalikomlevél, halszósz ízlés szerint, 2 hagyma, 3 friss édes vagy erős paprika ízlés szerint (húsos, nem chili), 8 dkg chiliszósz, 3 ek csirkeleveslé, olaj.
A csirkét bőrözze le, csontozza ki, vágja vékony szeletekre, a bazsalikomlevelet aprítsa finomra, a hagymát és paprikát szeletelje. Wokban hevítsen olajat, Süsse rajta a csirkét kevergetve 30 mp-ig. Tegye hozzá a zöldféléket, süsse még 45 mp-ig. Keverje bele a chili- és halszószt, a leveslevet és tálalja.

Thai csirketál

Hozzávalók: 1 kg csirkehús vegyesen; a páchoz: 4 gerezd fokhagyma, 2,5 cm friss gyömbér, 1 kis hagyma, 1 ek olaj, csipet kurkuma, só és bors ízlés szerint; a mártáshoz 1 kk kömény, 1 kk koriander,
1 kk kardamom, 1 kk rákpaszta, 20 dkg gyöngy- vagy zöldhagyma, 2 friss erős paprika, 2,5 dl kókusztej.
A csirkét bőrözze le, csontozza ki, vágja falatokra, a fokhagymát törje át, a hagymát és paprikát szeletelje vékonyra, a köményt, koriandert és kardamomot pirítsa meg szárazon majd őrölje porrá. Keverje össze a pácot, forgassa bele a csirkét és pácolja hűtve 3 órát. Állítsa össze a mártást is. A csirkét süsse a páccal együtt wokban míg kezd kifehéredni, majd tegye át főzőedénybe (agyag ajánlott), öntse rá a mártást és párolja fedő alatt, kis tűzön 1-1 ½ órát, míg a hús leomlik csontjáról. Rizzsel körítse.

Csirke kebab (török)

Hozzávalók: 70 dkg csirkemell; a páchoz: 1,2 dl joghurt, 2 petrezselyem, 3 ek citromlé, 2 ek olívaolaj, 1 gerezd fokhagyma, 1 ek paprikapor, 1 ek currypor, 2 kk őrölt kömény, ½ kk só, ½ kk bors.
A csirkét vágja nagy falatnyi darabokra, a petrezselymet finomra, a fokhagymát törje át. Keverjen pácot az összes hozzávalóból, forgassa bele a csirkét, hagyja állni fóliázva legalább 20 percig. Süsse fapálcikára tűzve a húst grillen vagy roston, oldalanként kb. 10 percig, közben kenve a páclével, míg puha lesz, kívül barnára sül és belseje is elveszti induló rózsaszínét. Rizst vagy krumplit és zöldsalátát adjon hozzá.

Csirke kebab másképp (török)

Hozzávalók: 50 dkg csirkemell vagy comb, ½ citrom leve, 2 paradicsom, 6 friss paprika, 1 hagyma, só, bors.
A csirkét vágja 2-3 cm-es kockákra, a hagymát reszelje le és öntse le a levét, a paprikát és paradicsomot vágja nagy darabokra, A húst sózza-borsozza, tálban keverje össze a citromlével és hagymával, fedve hagyja pácolódni pár órát. Utána tűzze hegyes fapálcikákra a paprika- és paradicsomdarabokkal felváltva. Süsse meg grillen, roston vagy tepsiben, forgatva. Rizst, krumplit és/vagy zöldsalátát adjon mellé.

Kolokas csirkével (török)

Hozzávalók (4-6 sz.): 1 kg csirkehús, 1 kg kolokas (helyettesítse krumplival), 4 ek sütőolaj, 1 ek olívaolaj, 1 hagyma, 4 zeller vagy petrezselyem, 1 ek paradicsompép, 1 liter csirkeleveslé, fűszerek.
A csirkét vágja bontási darabokra, a hagymát apróra, a zellert vagy petrezselymet vastag szeletekre, a krumplit kockákra. A két olajat lábasban töltse össze, hevítse fel, süsse rajta a csirkét aranybarnára, szedje ki szűrőkanállal, tegye félre. Olaján a hagymát dinsztelje üvegesre, majd tegye rá a csirkét, zellert vagy petrezselymet és krumplit, sózza-borsozza ízlés szerint. Melegítse fel a csirkelevest, keverje el benne a paradicsompépet, öntse a csirkére. Forralja fel, majd vegye a hőt kicsire, fedje és párolja kb. 30 percig, néhányszor megkeverve.
Megjegyzés: a kolokas egyfajta édesburgonya, krumplival hűen helyettesíthető.

Tavuklu börek, pite csirkével töltve (török)

Hozzávalók (kb 25 pitéhez): a töltelékhez: 40 dkg csirkemell, 2,5 dkg vaj, 2,5 dkg liszt, 1,5 dl tej, 4 ek csirkeleves, 5 dkg reszelt sajt (parmezán ajánlott), 1 tojás, csipet szerecsendió és só; a tésztához: 8-10 réteslap (vagy saját vékony zsírdús tészta), 7 dkg vaj, olaj a kenéshez.
A csirkét bőrözze le, csontozza ki, főzze meg, vágja kis falatnyi darabokra, a tejet és levest melegítse fel forrásközelig, a tojást enyhén verje fel. Olvassza meg a vajat, a liszttel készítsen rántást belőle, majd a hőről levéve öntse hozzá részletekben a tejet és levest és keverje simára. Tegye vissza kis hőre, kevergetve melegítse forrásig, sűrítse kb. 5-6 percig. Szórja meg a sajttal és fűszerekkel, jól keverje meg. A hőről levéve lassan keverje bele a felvert tojást, majd a csirkehúsdarabokat. Főzze tölteléknek megfelelő sűrűre. A tésztát vágja 8 cm széles csíkokra, majd négyzetekre, kenje be olovasztott vajjal, tegyen minden darabra kanálnyi tölteléket, hajtsa rá a tésztát, széleit enyhén nyomja össze. Tegye kikent tepsibe, tetejét kenje meg olvasztott vajjal. Süsse előmelegített sütőben kb. 20 percig, világosbarnára

Goi ga, csirkesaláta (vietnami)

Hozzávalók (6-8 sz.): 1 csirke, 4 ek só, 1 kis fej káposzta (vagy fél), 2 ek olaj, 1 közepes hagyma, 3 ek ecet, 2 ek cukor, 2 friss erős paprika, 2 ek vágott petrezselyemlevél.
A csirkét gőzön párolja puhára, hagyja kihűlni, majd bőrőzze le, csontozza ki, húsát aprítsa gyufányira. A káposztát, hagymát és paprikát vágja finomra. A káposztát 3 ek sóval szórja be, hagyja állni. Serpenyőben hevítse az olajat, rajta pirítsa a hagymát világosbarnára. Kis tálban keverje az ecetet, cukrot és 1 ek sót. Öblítse át a káposztát, csöpögtesse le. Öntse rá az ecetes levet, tegye rá a paprikát, petrezselyemzöldet, hagymát és csirkét, jól keverje össze. Tálalhatja melegen vagy hűtve, egyedül vagy rizzsel, nudlival.

NEMZETEK RECEPTJEI

.

CSIRKEBIBLIA

