



Márton napi libasült



Hozzávalók:

- 2 db hízott libamell
- 1 db libacomb
- 2 db alma
- 1 db fehér hagyma
- borsikafű
- 5 szem egész szegfűszeg
- őrölt fahéj
- kakukkfű
- só
- durvára darált színes bors
- wok fűszerkeverék (vagy kínai 5 fűszer keverék)
- 1 dl vörösbor
- A lilakáposztához:
- 70 dkg lilakáposzta
- 1 kis fej fehér hagyma
- só (ízlés szerint)
- cukor (ízlés szerint)
- ecet (ízlés szerint)
- őrölt kömény
- 2 dl vörösbor

Elkészítés: A párolt káposztával kezdem: megmosom és vékonyra felszelelem a lilakáposztát. Ezután egy nagyobb serpenyőben az apróra vágott fehér hagymát kevés olajon üvegesre párolom, majd hozzáadom a káposztát. Sózom, kevés ecetet és cukrot is adok hozzá, majd lefedem, és addig párolom, amíg a leve elpárolódik. Ezután hozzáöntöm a vörösbor, lefedem, és tovább párolom. Összességében 2 órán át párolom, és mindig adok hozzá egy kis bort. A

végén újból ízesítem cukorral, ecettel és köménnyel. A libamellet és combot megmosom, majd éles késsel a zsírréteget bevagdossom, rácsosan. Ezután egy serpenyőt rakok a tűzhelyre, zsiradék nélkül felforrósítom, és ebbe teszem a libákat a bőrös részükkel lefelé. 15 percet sütöm, néha megforgatom, hogy mindkét oldala megpiruljon, ez idő alatt legalább 3 dl zsírt enged ki magából. A süttőt előmelegítem 200 C fokra. Egy kisebb hőálló tál aljára szeletelem a hagymát és az almát, rászórom az egész szegfűszeget, őrölt fahéjat, majd megfűszerezem az elősütött libát (só, durvára darált bors, kakukkfű, őrölt fahéj, borsikafű, kínai fűszerkeverék). Ezután ráfektetem az almára és a hagymára, óvatosan aláöntöm a vörösbort, lefedem alufóliával, és 1 órát sütöm. A fóliát leveszem, és további fél órát pirítom. Amikor elkészült, tányérra szedem és felszeletelem, krumplipürével és a boros lilakáposztával tálalom.

Vörösboros aszalt szilvával töltött libacomb



Hozzávalók:

- 4 libacomb
- 40 dkg aszalt szilva
- 2 dl édes vörösbort
- 4-5 szelet bacon
- só
- bors

Elkészítés: Az aszalt szilvát 1 napra a vörösbortba áztatjuk. A combokat felszúrjuk, a hús és a bőr közötti hárttyát óvatosan ujjal elválasztjuk. Az egészet kevés sóval és borssal bedörzsöljük, majd combonként 10 dkg aszalt szilvát töltünk óvatosan a bőr alá. A húsokat ezután körbetekerjük a baconnel, és alufóliába csomagoljuk, majd parázson vagy sütőben puhára sütjük. Párolt lilakáposztával tálaljuk.

Tepsis libacomb burgonyával



Hozzávalók:

- 4 db kicsi pecsenye libacomb
- 4 húsos zöldpaprika
- 1 csípős paprika

- 2 paradicsom
- 2 nagy fej vöröshagyma
- 1 kg burgonya
- 1 evőkanál liszt
- 1 teáskanál fűszerpaprika
- 1 kávéskanál törött fekete bors
- 1 púpozott teáskanál só
- 4 gerezd fokhagyma

Elkészítés: A burgonyát meghámozzuk és karikára vágjuk. A fűszerpaprikát, a sót, a lisztet és a borsot összekeverjük, majd a burgonyára szórjuk. Jól összerázzuk, hogy a fűszerkeverék mindenütt érje. Ezt a lisztes, fűszeres burgonyát egy nagy tepsibe vagy tűzálló tábla terítjük, rákarikázzuk a megtisztított vöröshagymát, megsózzuk, majd beborítjuk a paprikaszeletekkel. Ezután sorban, egymás mellé ráfektetjük az előzőleg megsózott, megborított libacombokat. A combok tetejére karikázzuk a héjától megfosztott paradicsomokat, rászórjuk a zúzott fokhagymát, majd aláöntünk 2 dl vizet. A tepsit alufóliával szorosan lezárjuk, és előmelegített, forró sütőben, nem túl erős lángon 1,5 órán keresztül sütjük. Ezután levesszük a fóliát, a paradicsomot félretoljuk, a combokat a bőrös felükkel felfelé fordítjuk, és pirosra, ropogósra sütjük. Sok salátát kínálunk mellé.

Gombás libacomb



Hozzávalók:

- 4 egész libacomb
- só
- bors
- köménymag
- 2 fej vöröshagyma
- 4 gerezd fokhagyma
- 80 dkg lilatönkű pereszke (vagy más gomba)
- 50 dkg burgonya

Elkészítés: A combokat megmossuk - ha nagyon zsírosak, akkor a zsiradékot levágjuk róla, és kisütjük -, ízlés szerint fűszerezzük sóval, őrölt borssal, köménymaggal. Az egyik fej hagymát apróra vágjuk, és a combok alá helyezük. A fokhagymagerezdeket 4 felé vágjuk, a combokra helyezük, majd 200 Celsius-fokos sütőben majdnem készre sütjük. A megtisztított gombafejeket felszeleteljük. A másik fej hagymát apróra vágjuk, és libazsíron üvegesre pirítjuk. Hozzáadjuk a szeletelt gombát, összekeverjük, fűszerezzük sóval, borssal, kevés köménnyel, majd fedő alatt félpuhára pároljuk. Amikor félig kész a gomba, rárakjuk a libacombokra, megágyazunk a gombával a comboknak, és készre sütjük. Köretként burgonyapürét készítünk, és savanyúságot kínálunk hozzá.

Töltött libamell



Hozzávalók:

- 1 darab libamell
- 1 zsemle
- 1 vöröshagyma
- 1 csokor petrezselyem
- 1 db tojás
- 1 evőkanál liszt
- só
- bors

Elkészítés: A liba melléről a bőrt lehúzzuk, félretesszük. A húst finomra összevágjuk. A zsemlet vízbe áztatjuk, majd eközben a vöröshagymát és a petrezselyemzöldet finomra összevágjuk, és zsírban megpirítjuk. Az eddigieket összekeverjük, és hozzáadunk még sót, borsot, 1 tojást és 1 evőkanál lisztet. A keveréket a mellcsontra téve a bőrrel lefedjük. A tepsibe kevés vizet öntünk, beletesszük a libamellet, majd zsírral locsolgatva megsütjük.

Tepertős pogácsában sült libamell



Hozzávalók:

- 1 db libamell
- bors
- só
- rozsmaring
- 1 vöröshagyma
- 1 zöldpaprika
- ételízesítő
- grillfűszer
- 30 dkg liszt
- 10 dkg tepertő
- 8 dkg zsír
- 2 db tojássárgája

- 1 dkg élesztő
- 2 dl tejföl
- 3 gerezd fokhagyma

Elkészítés: A libamellet grillfűszerrel, rozmaringgal és borssal bedörzsöljük. Tepsibe mellé tesszük a hagymát, a fokhagymát, a zöldpaprikát, kevés vizet, lefóliázzuk, és puhára pároljuk. Majd a fóliát levéve pirítjuk. A tésztához a lisztet a darált tepertővel és a zsírral elmorzsoljuk. Sózzuk, borsozzuk, összegyúrjuk a 2 kanál tejfölben feloldott élesztővel, majd 1 tojássárgát és tejfölt teszünk hozzá. Jól kidolgozzuk. Kinyújtjuk, hajtogatjuk, 20 percig hideg helyen hagyjuk, még háromszor hajtogatjuk. 1,5 ujjnyi vastagra nyújtjuk, belecsoomagoljuk a libamellet, késsel bevagdaltuk, tetejét tojássárgával megkenjük. Sütőpapírral bélelt tepsiben megsütjük.

Libasült párolt káposztával és rozmaringos sült burgonyával



Hozzávalók:

- 4 db libacomb
- 2 fej vöröshagyma feldarabolva
- 5-6 gerezd fokhagyma
- 1,5 dl száraz fehérbor
- só
- őrölt feketebors
- morzsolt majoránna
- A káposztához:
- 1 kg lilakáposzta
- 1 fej vöröshagyma
- kb. 3-4 evőkanál olvasztott libazsír
- kb. 1 bö evőkanál cukor
- kb. 2 evőkanál 10 %-os ecet
- kb. 1 teáskanál egész kömény
- őrölt bors
- só
- A burgonyához:
- 1 kg krumpli hámozva, darabolva
- só
- őrölt bors
- rozmaring
- kb. 3 evőkanál olvasztott libazsír

Elkészítés: A combokat tisztítás után megmosom, papírtörllővel szárazra törlöm, majd bedörzsölöm sóval. Majoránnával és borssal csak a húsos részét fűszerezem. 1 éjszakát a hűtőben pihentetem. A főzésnél olyan edényt használok, amely a tűzhely felső részén a

pároláshoz, valamint a sütőben való sütéshez is alkalmas. A szélekről levágott felesleges zsiradékot kisütöm, benne a combokat pár perc alatt körben megkapatom. Közé teszem a vöröshagyma- és fokhagymadarabokat, aláöntöm a bort, és lassan, fedő alatt, saját levében, bőrével felfelé párolom kb. 1,5-2 órát, ameddig a hús megpuhul és a leve nagyja is elfő, majd 220 fokos előmelegített sütőbe tolom, és fedetlenül kb. 20-25 perc alatt piros ropogósra sütöm. A sütés közben saját levével többször meglocsolom. A párolt káposztához, a káposztát elfelezem, torzsáját kivágom, és vékony szálakra szeletelem. Lesózom, összekeverem, kb. 20 percig pihentetem. Közben a cukrot a zsiradékban karamellizálom, a hagymát megdinsztelem benne és a köményt is megfuttatom rajta. Beleforgatom a káposztát, meglocsolom ecettel, és fedő alatt, közepes hőfokon saját gőzében kb. 25-30 perc alatt megpárolom. Párolás közben többször villával átforgatom, vigyázva, hogy a káposztaszálak ne törjenek. (A párolás végére a káposzta alján folyadéknak nem szabad maradnia és enyhén pikáns ízű legyen ízlés szerint.) A darabolt krumplit sós vízben 10 percig főzöm, leszűröm. Sütőedényben libazsírral, borszal, rozsmaringgal összeforgatom, 230 fokos forró sütőben, néha átkevergetve ropogósra megsütöm. Tálalásnál a sült libacomb mellé a párolt káposztát és a pirított burgonyát kínálom.

Almás libacomb

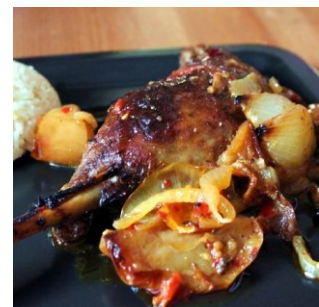


Hozzávalók:

- 6 db libacomb
- 2 db alma
- só

Elkészítés: A libacombokat fazékba tesszük, felöntjük annyi vízzel, amennyi épp ellepi, sózzuk, feltesszük főni, majd a forrástól számított 1,5 óra után levesszük a tűzhelyről. Kicsit hagyjuk hűlni, majd kivesszük a combokat. A combok bőrét finoman megelemeljük, és 1-1 vékony szelet almát töltünk alá. A főzőlé tetejéről leszedett és kissé kisütött zsírral meglocsoljuk a tepszi alját és a hússok tetejét, majd alufólia alatt 200 fokra előmelegített sütőben 1,5 órát sütjük. A fólia eltávolítása után légkeverésre állítjuk a sütőt, és még kb. 25-30 percig pirítjuk a combokat. Párolt káposztával és burgonyával tálaljuk.

Mézes boros libasült



Hozzávalók:

- 4 libacomb
- szárnyas fűszerkeverék
- só
- bors
- 2 fej hagyma
- 2 alma
- 2 paradicsom
- 1 paprika
- 2-3 evőkanál Édes Anna
- 2 dl fehérbor
- 1-2 evőkanál méz

Elkészítés: A libacombokat megmossuk, sóval és szárnyas fűszerkeverékkel alaposan bedörzsöljük, és egy jénaiban elhelyezzük. Az almát megmossuk, magházát kiszedjük, cikkekre vágjuk, és a hússal szórjuk. A hagymát megtisztítjuk, cikkelyekre vágva a hússal szórjuk, és így teszünk a paprikával és paradicsommal is. Az összes zöldségre-gyümölcsre szórunk még egy kis fűszert és sót, illetve kiskanállal szépen eloszlatva az Édes Annát. A hússal alá öntjük a fehérbort, a mézet a hússal-zöldségekre-gyümölcsökre csurgatjuk. Lefedjük ezüstpapírral, és 2,5 órára a sütőbe tesszük 200 fokra. Ha lejárt az idő, 30 percig ezüstpapír nélkül sütjük, majd kivesszük, és egy bögrébe merőkanállal lemerjük a keletkezett levet és zsírt (csak egy kicsit hagyunk a hússal alatt). Visszatesszük a sütőbe a tálat, és a combok mindkét oldalát 10-10 percig grill fokozaton pirosra-ropogósra sütjük. Időnként a maradék szafttal meg is locsolhatjuk. Végül a libacombokat a sült zöldségekkel-gyümölcsökkel és a sűrű szafttal együtt, rizzsel tálaljuk.

Ropogós libacomb fokhagymás laskagombával és pirított csuszatésztával**Hozzávalók:**

- 4 db libacomb
- 5 dkg só
- morzsolt majoránna
- 4 evőkanál libazsír
- 2 db babérlevél
- 5-6 szem egész feketebors
- 60 dkg laskagomba
- 2 dkg fokhagyma
- őrölt bors
- 40 dkg csusza tészta
- 1 dl étolaj
- 1 dl olívaolaj

Elkészítés: A sütőt 180 fokra felmelegítjük, a csuszatésztát szárazon, mindenféle zsiradék hozzáadása nélkül kb. 10 perc alatt barnára pirítjuk. Ezután a hőmérsékletet 140 fokra mérsékeljük. A libacombokat megtisztítjuk, lemossuk. A húsos részét morzsolt majoránnával és sóval, a bőrös részét csak sóval fűszerezzük. Tepsibe helyezük a combokat, a libazsirt, az egész feketeborsot és a babérleveleket, majd 2 dl vizet adunk hozzá. 140 fokos sütőben körülbelül 1,5 óráig sütjük a behelyezett combokat. A laskagombát eközben hideg vízben többször átmoszuk, szárának végét levágjuk. Lecsöpögtetjük, majd megszáritjuk. Negyed órával a libacomb sütésének vége előtt felteszünk vizet forni a pirított tésztának sóval és étolajjal. Ízlésünknek megfelelően puhára főzzük. Közben az elkészült libacombokat további 180 fokon 10 percig pirítjuk. 2 serpenyőt helyezünk a tűzhelyre. Az egyikben 3 kanál felhevített olívaolajon aranybarnára pirítjuk a laskagombát. Hozzáadjuk a vékonyra szeletelt fokhagymát, őrölt feketeborsot, majd sózzuk, és együtt pirítjuk a hozzávalókat még fél percig. A másik serpenyőben 2 evőkanál libazsirt melegítünk, és a leszűrt tésztát átforgatjuk benne. Ha indokolt, akkor még sózzuk. A laskagombát és a csuszatésztát tányéron egymás mellé helyezük, a libacombot közé tesszük, és petrezselyemmel díszítjük.

forrás:

<http://www.mindmegette.hu/valogatas/marton-napi-libak-44>