

## Citromos-kakukkfüves sült csirkecombok

Elkészítési idő: 10 perc előkészítés  
60 perc sütés

Hozzávalók 4 személyre:

4 csirkecomb  
1 fej fokhagyma  
1,5-2 citrom leve  
1 egész citrom karikára vágva  
só, bors  
kakukkfű  
olívaolaj

1. Tedd egy tűzálló tálba a csirkecombokat.
2. Szedd gerezdekre a fokhagymát és törd meg őket a kés lapjával, és rakd a csirke mellé a tűzálló tálba.
3. Facsard rá 1,5-2 citrom levét a húusra, majd karikázz fel egy egész citromot és a szeleteket tedd a csirke mellé.
4. Sózd, borsozd ízlésed szerint, adj hozzá 4-5 ág kakukkfüvet és locsold meg olívaolajjal.
5. A csirkecombokat alufóliával letakarva előmelegített sütőben a 180 C°-on 40 percig sűtjük.
6. Ezt követően távolítsd el az alufólia fedést és 200 C°-on további 20 perc alatt sűsd ropogósra a húst.