

Libamáj francáz mádra

Szerző: -ka-p-r-

2008. június 19.

Utolsó frissítés 2008. augusztus 04.

- 40 dkg há-zott libamáj
- 10 dkg vaj, vagy libazsír

- 40 dkg friss gomba

- sá, tarkabors

- hagymalekvárral a felét elkészítve se roppant egyszerű! Szerezzünk egy tányérszerű friss, há-zott libamájat. Vágjuk feléle ujjnyi szeleteket, és forráz vajban vagy libazsírban pirítsuk meg enyhén ezek mindkét oldalát. Miután kiszedte a hagymalekvárral kialakított párnácskákra fektetjük, majd sázzuk, borsozzuk őket.

A visszamaradt zsíradékban pirítsunk félbevágott apró csiperkét vagy rókagombát, amit szintén sával és borssal ízesítünk, majd rakjunk beléle báven a májak kárpát. A hagymalekvárt a szokott módon, de ezúttal vöröshagymával, fehérborral készítsük el. Pirított bagettet kínálhatunk hozzá. A Borajánlás: A Bájir nevével ez a libamáj, mi mégis egy 6 puttányos asztalra ittunk hozzá, mely a csodálatos 1999-es évben a szőlő szőlő és a VinAgora Botrytis szőlőjének aranyérmese lett 2004-ben. Természetesen e bor is a Hüdcskás Pincészet csodagyermeké. Á