

Libamáj marinált hagymasalátával

Szerző: Kapallás G. Gyula
 2009. Április 23.
 Utolsó frissítés 2009. Április 24.

- 50 dkg libamáj
- 1 ek libazsír
- 1 csőj hagyma
- 1 cs medvehagyma
- 10 dk ecetes gyöngyhagyma
- 2 ek borecet
- 2 tk máz

- sá, fehérborsA libamájat 4 egyenlő szeletre vágjuk, a szeletek egyik oldalát kissé beáradaljuk, majd a mindkét oldalukat hirtelen megpirítjuk a felhevített libazsírban. A megpirított libamáj szeleteket kiszedjük, félretesszük, majd a visszamaradt zsíradékban elszívjuk a felesleget, megpirítjuk az j hagyma finomra vágott fehér részét, majd hozzáadjuk az egészben hagyott ecetes gyöngyhagymákat.

Ha a gyöngyhagyma kellően felforrósodott, adjuk hozzá a felaprított zöldeket és medvehagymát is, majd lassan fél óra alatt melegítsük tovább 2 percig. Ekkor a tűzről levéve hozzáadjuk a balsamecet, a máz, és a zöldek szerint sós, borsozzuk. Végül a libamájakat az irdalt résszel felfelől elmelegített tányérokra helyezzük, egy-egy kanál marinált hagymával borítjuk be. Előételnek, pirított kenyérszeletekkel adjuk asztalra. Borajánlás: Rubinváros, testes, bájosan gyöngyhagymás aromájú bor, viszonylag magas alkoholtartalmú bort ajánlok hozzá a Dolium Pincétől. Ez pedig egy egészen kiváló 2006-os Pinot Noir!