

LibamÁjj pÁjstÁtom birsalmazselÁvel

SzerzÁ' -ka-pÁ-r-

2009. oktÁber 30.

UtolsÁ frissÁ-tÁs 2009. november 11.

- 1 db hÁ-zott libamÁjj
- 10 dkg libazsÁ-r
- 1 ek vegyes virÁigmÁz

- 0,5 dl borpÁrlat
- 1 dl aszÁbor
- sÁ³, feketebors

- 3 db birsalma
- 6 ek barnacukor
- 1 ek zselatin

A libamÁjjat megtisztÁ-tjuk az erektÁ'l, majd ujjnyi vastag szeletekre vÁjgjuk. A szeleteket sÁzzuk, borsozzuk, megcsorgatjuk a mÁzzel majd jÁ³ belocsoljuk a borpÁrlat (vagy jÁ³ minÁ'sÁgÁ± konyak) Ás az aszÁbor keverÁkÁve Á-gy elÁ'kÁszÁ-tett mÁjjat egy befÁ'ttesÁ¼vegbe tesszÁ¼k Ás hozzÁadjuk a libazsÁ-rt. A megtÁtÁtt Á¼veget beleÁillÁ-egy lÁjbos vÁ-zbe, majd 40 percig forraljuk. EzutÁn egy megfelelÁ' porcelÁnformÁba egyengetjÁ¼k a mÁjjat Ás a tetejÁt meglocsoljuk a fÁ'zÁs kÁzben kÁpzÁ'dÁtt peccsenyezsrÁl.

AmÁ-g a pÁjstÁtom a hÁ±tÁ'szetrÁnyben dermed, addig elkÁszÁ-thetjÁ¼k a birsalmazselÁt az alÁjbbi mÁ³don: A birsalma megmossuk, majd negyedbe vÁjgjuk Ás kiszedjÁ¼k a maghÁzukat, illetve a legbelsÁ' fÁjs rÁszeket. Az aprÁra vÁgott birsalma ezutÁn feltesszÁ¼k fÁ'ni annyi vÁ-zel, ami Áppen ellepi Ás teljesen puhÁra fÁ'zzÁ¼k benne. Ha ezzel megvagyunk, hozzÁadjuk a barnacukrot Ás a kevÁs hidegvÁ-zben feloldott zselatint, majd botmixerrel jÁ³ ÁsszetÁrjÁ¼k. SzintÁn kihÁ±tve adjuk a libamÁjjpÁjstÁtomhoz meleg pirÁ-tÁ³skenyÁrrel. Á BorajÁnlÁ³: Á Ehhez a kirÁilyi Átekhez egy nemkÁ¼lÁnben kirÁilyi bor illik: ha tehetjÁ¼k, fogyasszunk hozzÁj a HudÁjcskÁ³ PincÁszet 2003-as ÁvjÁratÁ⁰ aszÁesszenciÁjÁbÁ³, mely 2009-ben a legmagasabb pontszÁmot elÁrt magyar bor volt a XXXI. OrszÁgos Borversenyen.