

LibamÁjj pÁjstÁ©tom birsalmazselÁ©vel

SzerzÁ' -ka-pÁ-r-

2009. oktÁ³ber 30.

UtolsÁ³ frissÁ-tÁ©s 2009. november 11.

- 1 db hÁ-zott libamÁjj
- 10 dkg libazsÁ-r
- 1 ek vegyes virÁigmÁ©z

- 0,5 dl borpÁjrlat
- 1 dl aszÁ°bor
- sÁ³, feketebors

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

A libamÁjjat megtisztÁ-tjuk az erektÁ'l, majd ujjnyi vastag szeletekre vÁjgjuk.Á A szeleteket sÁ³zzuk, borsozzuk, megcsorgatjuk a mÁ©zzel majd jÁ³l belocsoljukÁ a borpÁjrlat (vagy jÁ³ minÁ'sÁ©gÁ± konyak) Á©s az aszÁ°bor keverÁ©kÁ©ve Á-gy elÁ'kÁ©szÁ-tett mÁjjat egy befÁ'ttesÁ¼vegbe tesszÁ¼k Á©s hozzÁjadjuk a libazsÁ-rt. A megtÁ¶ltÁ¶tt Á¼veget beleÁjllÁ- egy lÁjbos vÁ-zbe, majd 40 percig forraljuk. EzutÁjn egy megfelelÁ' porcelÁjinformÁjba egyengetjÁ¼k a mÁjjat Á©s a tetejÁ©t meglocsoljuk a fÁ'zÁ©s kÁ¶zben kÁ©pzÁ'dÁ¶tt peccsenyezsr-ral.

AmÁ-g a pÁjstÁ©tom a hÁ±tÁ'szekerÁ©nyben dermed, addig elkÁ©szÁ-thetjÁ¼k a birsalmazselÁ©t az alÁjbbi mÁ³don: A birsalma megmossuk, majd negyedbe vÁjgjuk Á©s kiszedjÁ¼k a maghÁjzukat, illetve a legbelsÁ' fÁj's rÁ©szeket. Az aprÁ³ra vÁjgott birsalmÁjt ezutÁjn feltesszÁ¼k fÁ'ni annyi vÁ-zzel, ami Á©ppen ellepi Á©s teljesen puhÁjra fÁ'zzÁ¼k benne. Ha ezzel megvagyunk, hozzÁjadjuk a barnacukrot Á©s a kevÁ©s hidegvÁ-zben feloldott zselatint, majd botmixerrel jÁ³l Á¶sszetÁ¶rjÁ¼k. SzintÁ©n kihÁ±tve adjuk a libamÁjjpÁjstÁ©tomhoz meleg pirÁ-tÁ³skenyÁ©rrel.Á BorajÁjnlÁ³: Á Ehhez a kirÁjlyi Á©tekhez egy nemkÁ¼lÁ¶nben kirÁjlyi bor illik: ha tehetjÁ¼k, fogyasszunk hozzÁj a HudÁjcskÁ³ PincÁ©szet 2003-as Á©vjÁjratÁ° aszÁ°esszenciÁjÁjÁbÁ³l, mely 2009-ben a legmagasabb pontszÁjmot elÁ©rt magyar bor volt a XXXI. OrszÁjgos Borversenyen.