

# Marsall máj szarvasborjából

Szerző: Kapallás G. Gyula  
 2013. június 18.  
 Utolsó frissítés 2013. június 18.

- 1 kg szarvasmáj
- 1 l tej
- 1 fej fokhagyma
- 30 dkg liszt
- 2 tk sárgarépa-por
- 20 dkg hársos szalonna
- 2 ek mangalica- vagy kacsaszár
- só, bors májra, miután jól megmostuk, lehűzzük a hártyát és kivágjuk belőle a vastagabb kárponti ereket, majd kb. 1 cm vastag szeletekre felvágjuk. Az így kapott májszeleteket a zúzott fokhagymával és zselésített tejbe áztatjuk néhány órára vagy akár egy egész éjszakra. A pácolást követően a tejet leöntjük a belső sógról és a szeleket a sárgarépa-porral elkevert lisztbe forgatjuk.
- Ezalatt a hársos szalonnából vékony szeleteket vágunk, amiket a felhevített zsiradékban ropogásra kisütünk. A visszamaradt zsiradékban a lisztbe forgatott májszeleteket szintén pirosra sütjük, majd tálalás előtt sózzuk és borsozzuk. Burgonyapürét vagy friss fehércsokolyt és kovászosuborkát ajánlok mellé.

Borajánlás:

Én a szalonna félstílessége és a máj kissé kesernyős zivildéja miatt egy árt, barrique cabernet hízás-tájt tanninban gazdag Egri Bikavért fogyasztanék hozzá.