

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 zúzott tejbe áztatjuk néhány órára vagy akár egy egész éjszakra. A pácolást követően a tejet leöntjük a belső részekre és a szeletet 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. Burgonyapöröt vagy friss fehérkenyeret és kovászosuborkát ajánlok mellé.

Borajánlás:

Én a szalonna félstílessége és a máj kissé kesernyős zivillága miatt egy árt, barrique cabernet házasítás tanninban gazdag Egri Bikavért fogyasztanék hozzá.