

# Kapri májrtájs pikánsan

Szerző: -ka-p-á-r-

2007. december 15.

Utolsó frissítés 2007. december 15.

- 1 kis ¼veg kapribogyó
- 1 ek dijoni mustár
- 5 dkg vaj
- 2 ek finomliszt
- 2 dl hősleves
- 2 dl fűzűtejszár
- 1 dl fehőrbor
- 1 ek máz
- kőshegynyi chili

- só, fehőrbors

A vajat lassó t½zűn felhevű-t½k egy lűbasban, majd egyenletesen elkeverűk benne a lisztet. Amikor a liszt máj kezd kisső habosodni, folyamatos keverőés mellett adjuk hozzá a fehőrbort őés a mustárt, majd keverűk siműra az egőszet. Ezután űntsűk fel a hőslevessel őés gyakran megkeverve, jűl forraljuk ki. Idű kűzben fű szerezzűk cayenne borssal, vagy chilivel, fehőrborssal, sóval valamint egy evűkanűnyi mázszel. Ha a májrtájs máj kellűkűppen besűrűsűdűtt, keverűk hozzá a fűzűtejszárnt őés a fűbevegűt kapribogyűkat, majd vegűk le a tűzűl. ű adhatunk hozzá 1-2 teűskanűnyi Worcester-szűszet, vagy citromlevet is. Fűtt őés sűlt marűhoz kivűllű, de tengeri halakhoz is jűl illik.