

Kapri májrtás 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 mőz
- kőshegynyi chili

- ső, fehőrbors

A vajat lassó t½zűn felhevű-tjűk egy lűbasban, majd egyenletesen elkeverűk benne a lisztet. Amikor a liszt máj kezd kisső habosodni, folyamatos keverő mellett adjuk hozzá a fehőrbort ős a mustárt, majd keverűk siműra az egőszet. Ezután űntsűk fel a hőslevessel ős gyakran megkeverve, jűl forraljuk ki. Idű kűzben fű szerezzűk cayenne borssal, vagy chilivel, fehőrborssal, sűval valamint egy evűkanűnyi mőzzel. Ha a májrtás máj kellűkűppen besűrű sűdűtt, keverűk hozzá a fűzűtejszárnt ős a fűbevegűgott kapribogyűkat, majd vegűk le a tűzűl. ű adhatunk hozzá 1-2 teűskanűnyi Worcester-szűszt, vagy citromlevet is. Fűtt ős sűlt marűhoz kivűllű, de tengeri halakhoz is jűl illik.