

Hideg libamáj aszálós káprtekompáttal

Szerző: Kende

2009. január 20.

Utolsó frissítés 2009. január 20.

- 30 dkg hű-zott libamáj
- sál, frissen ártált fehórbors
- 3 db vilmoskáprte
- 1 dl aszálóborUjjnyi vastag szeletekre vágjuk a májat. Megszárjuk kevés sálval és a frissen ártált fehórborssal.

Meglocsoljuk 0,5 dl aszálóval, majd folpackkal szorosan becsomagoljuk és hűtőbe tesszük 6 órára pácoldni. A libamájszeleteket ezután sálra helyezük és 80 fokra előmelegített sálbe helyezük, ahol 12 percig sáljuk. A tepsit ezután kivesszük, és a libamájszeleteket egy kb. 3 dl-es porcelánformába tesszük egymás tetejére, amíg a forma megtelik. Amikor a forma már csaknem kihűlt, beleöntjük a sálkor kioldott zsírt, majd 6 óráig keresztül hűtjük.

A káprteket ezalatt megpucoljuk, magházakat eltávolítjuk, majd kockákra vágva egy táál illés táálba terjük. Az így előkészített gyálmálcst lefedve, a máj sálse után mág forrás sálbe tesszük, ahol kb. 15 perc alatt szál megpároldik. Ezután kivesszük a sálból, majd ha már kihűlt, ásszeforgatjuk a maradék aszálval és táál hűtőszekrénybe helyezük. Táális előtt a libamájforma alját forrásvá-zbe mártjuk, és a májat vágódeszkákra b majd 6 egyenlő szeletre vágjuk melyeket egy-egy hideg táányáron helyezünk el. Egy-egy kupac káprtekompáttal, illetve natúr ruccola, vagy spenót salátával káprte-t tááljuk, de adhatunk hozzá pirított kalácsot is.

Á Borajánál: Á Ha már lád, akkor legyen káprte: Á-gy Án egy 2003-as (vagy bármilyen) Szepsy aszálót ajánlok hozzá; jáló szál-vvel. Á