

Libamáj marinált hagymasalájtával

Szerző: Kapallás G. Gyula
 2009. Április 23.
 Utolsó frissítés 2009. Április 24.

- 50 dkg libamáj
- 1 ek libazsír
- 1 cs Őhagyma
- 1 cs medvehagyma
- 10 dk ecetes gyűngyhagyma
- 2 ek borecet
- 2 tk műz

- sű, fűborsA libamájat 4 egyenlű szeletre vűgjuk, a szeletek egyik oldalűt kissű beűrdaljuk, majd a mindkűt oldalukat hűrtelen megpirűtjuk a felhevűtett libazsír-ron. A megpirűtött libamáj szeleteket kiszedjűk, fűretesszűk, majd a visszamaradt zsűradűkban elűszűrűvatosan megpirűroljuk az Őhagyma finomra vűgott fűr rűszűt, majd hozzűadjuk az egűszben hagyott ecetes gyűngyhagymáikat.

Ha a gyűngyhagyma kellűkűppen felforrűsodott, adjuk hozzű a felaprűtott zűldhagyműt űs medvehagyműt is, majd lassű tűzűn melegűtsűk tovűbbi 2 percig. Ekkor a tűzűt levűve hozzűadjuk a balsamecetet, a műzet, űs ű-zlű szerint sűzzuk, borsozzuk. Vűgűl a libamájakat az irdalt rűszűkkel felfelű elűmelegűtett tűnyűrookra helyezzűk, egy-egy kanűl marinált hagymával borűtjuk be. Elűűtelnek, pirűtött kenyűrszeletekkel adjuk asztalra. Ő Borajűnlű: Ő Rubinűrűs, testes, bűrsonyosan gyűműlcsűs aroműkkel bű-rű, viszonylag magas alkoholtartalmű bort ajűnlű hozzű a Dolium Pincűtűl. Ez pedig egy egűszen kivűjlű 2006-os Pinot Noir! Ő