

# Pirított Ázmajj Ájagymával

Szerző: Kapallás G. Gyula  
2010. Április 23.  
Utolsó frissítés 2010. Április 30.

- 1 db Ázmajj
- 1 l tej
- 4 gerezd fokhagyma
- 20 dkg liszt
- 2 cs Ájagyma
- 2 tk pirospaprika
- 2-3 evőkanál sertészsír
- 2 dl hálslevés

- s, borsAz Ázmajjat vékony szeletekre vágjuk és fokhagymás tejbe áztatjuk néhány órára. Az Ágy bepácolt májszeleteket lecsepegtetjük, majd lisztbe forgatjuk és forró olajon mindkét oldalukat megpirítjuk. A visszamaradt zsíradékban megfonnyasztjuk az Ájagyma apróra vágott fehér részét, majd megsérjük a pirospaprikával és felengedjük a hálslevéssel.

Az Ágy elkészült szoftba visszahelyezzük a májszeleteket, hozzáadjuk a rusztikus darabokra vágott hagymaszárat, majd gyorsan fűszerezjük az egészet. Végül s, borssal fűszerezzük, és friss házikenyérrel tálaljuk. Borajánál: E kívül, magyaros Ázmajj mellé egy autentikus magyar házas-t, szekszárdi Bikavért ajánlom fogyasztani. S mint ilyen, Magyarországi Pál 2006-os Ávjárató Reservó vlogatása, bizton állíthatom, senkinek nem fog családját okozni.