

## Vadkacsamáj pörkölt

Szerző: -ka-pár-

2011. március 05.

Utolsó frissítés 2012. november 22.

- 25 dkg vadkacsa máj
- 2 ek libazsír
- 1 fej vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- só, feketebors
- 1 ek konyak
- 1-2 ek tejföl
- 1 káshagynyi szerecsendió
- 1 káshagynyi őrölt szegfűbors
- 2 db babérlevél

A felforrósított libazsírban megpirítjuk az apróra vágott hagdumát, majd adjuk hozzá a fokhagymagerezdeket zöldség, és a babérleveleket egészben. Finoman pirítsuk le, ezután pedig keverjük hozzá a megtisztított és felaprózott kacsamájat. Lassú tűzön, fedő alatt 8-10 perc alatt pirítjuk készen a májat, majd 1-1 kávéskanálnyi sóval, borssal, 1 káshagynyi őrölt szerecsendióval és szegfűborssal, valamint egy evőkanálnyi finom konyakkal, vagy őrölt borpaprikával zésztjük.

Az egészet hagyjuk kihűlni, majd keverjük hozzá 1-2 evőkanálnyi tejföllel, és botmixerrel vagy aprítógéppel pépesítsük. Háttszeletben 1-2 óra alatt hagyjuk megdermedni és szeszszelni, majd pirítóskanállal tálaljuk.

Borajánlás:

A 2006-os L'Églé Merlot, mely a L'Églé birtok első Merlot bora, kiválóan illik hozzá. Komoly, testes, gyümölcsös, elegáns vörösbor. Mérföld út 220 literes, magyar kis fahordóban érlelt. Á