

Marsall máj szarvasborjából

Szerző: Kapallás G. Gyula
 2013. június 18.
 Utolsó frissítés 2013. június 18.

- 1 kg szarvasmáj
- 1 l tej
- 1 fej fokhagyma
- 30 dkg liszt
- 2 tk sárga por
- 20 dkg házos szalonna

- 2 ek mangalica- vagy kacsaszár
 - sárga, bors májra, miután jól megmostuk, lehűzzük a hártyát és kivágjuk belőle a vastagabb kárponti ereket, majd kb. 1 cm vastag szeletekre felvágjuk. Az így kapott májszeleteket a zúzott fokhagymával és a tejbe áztatjuk néhány órára vagy akár egy egész éjszakra. A pácolást követően a tejet leöntjük a belső oldalra és a szeletet a sárga porral elkevert lisztbe forgatjuk.

Ezalatt a házos szalonnából vékony szeleteket vágunk, amiket a felhevített zsiradékban ropogásra kisütünk. A visszamaradt zsiradékban a lisztbe forgatott májszeleteket szintén pirosra sütjük, majd tálalás előtt sós borsozzuk. Burgonyapöröt vagy friss fehércsiperet és kovászosuborkát ajánlok mellé.

Borajánlás:

Én a szalonna félstílessége és a máj kissé kesernyős zivillága miatt egy árt, barrique cabernet házasítás tanninban gazdag Egri Bikavért fogyasztanék hozzá.