

Pecsenye kacsamáj sajájt zsár-rjában

Szerző: -ka-pá-r-

2019. november 10.

Utolsó frissítés: 2019. november 10.

- 50 dkg pecsenye kacsamáj
- 20 dkg kacsaszár
- 1 nagy fej vörshagyma
- 2-3 gerezd fokhagyma
- 1 kk frissen őrölt fekete bors

- 1 tk sárga felolvasztott kacsaszárban megdinsztelt ¼k a vörkonyra szeletelt vörshagymát és a káslappal ásszetett fokhagymát. A gondosan (epőtől és inaktól) megtisztított májjat nagyobb darabokra aprítjuk, megszárjuk a frissen őrölt vagy megtört fekete borssal és a gyöngyöz, hagymás zsiradékba tesszük. Morsákkelt lángon, kb. 12-15 perc allassan megsájtjuk benne a májdarabokat, majd hagyjuk teljesen kihűlni és a tetején a zsárt megdermedni. Májnapra ásszeörnek és májr-májr pájstóttomái alakulnak át a pecsenye kacsamáj, a zsár és a faszerek, amit forró pirákenyőre kenve, elátelköt, borkorcsolyaköt vagy bármilyen apróbb szerv-rozhatunk egy kevés házi csalamádéval kárá-tve. Boraján: Egy pohár soproni siller, vagy egri pinot noir, de akár egy bágre boros tea is jálhet mellé. Á Á Á