

## HÅ-zott libamÅjj borzselÅvel Ås hagymalekvÅjrral

SzerÅ -ka-pÅ-r-

2019. november 10.

UtolsÅ frissÅ-tÅs 2019. november 10.

- 50 dkg libamÅjj
- 1 ek libazsÅ-r
- sÅ³, fekete bors
- 5 nagyobb fej lila hagyma
- 2 ek olaj
- 1 ek barnacukor
- 0,5 dl balzsamecet
- 3 dl fÅlÅdes furmintÅ
- 1 csapott ek porzselatin
- 1 ek mÅz
- 2 db alma
- 4 db burgonya
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 tojÅjs
- sÅ³, bors

- olaj a rÅszi kisÅtÅsÅhezA hÅ-zott libamÅjbbÅ³l vÅjgunk ujjnyi vastag szeleteket Ås kevÅs felforrÅsÅ-tott vajban vagy libazsÅ-rban pirÅ-tsuk meg enyhÅn, kb. 2-2 perc alatt ezek mindkÅt oldalÅjt. A pirÅ-tott mÅjjet enyhÅn sÅzzuk Ås hintsÅ meg frissen ÅrÅlt fekete borssal, majd adjunk hozzÅj kÅretkÅnt burgonya rÅszi, borzselÅt, hagymalekvÅjrt Ås egy nagy szelet vajon sÅlt almÅjt. GarantÅltan feledhetetlen Å-zÅlmÅnyt fogunk ÅjtÅlni. Å Å Å A borzselÅt elkÅszÅ-tÅsÅhez hevÅ-tjÅk a bor 2/3-ad rÅszÅt, majd hozzÅjkeverjÅk a maradÅk 1/3-ad rÅszben feloldott porzselatint Ås a mÅzet. lÅlkÅiban hagyjuk kihÅlni Ås amikor megdermedt, tetsÅleges formÅjÅra vÅghatjuk kÅssel, vagy vizezett kanÅllal. Å Å Å hagymalekvÅjrhoz egy evÅkanÅl olajon felolvasztjuk a barna cukrot, majd hozzÅadjuk a felszeletelt lilahagymÅt Ås 1 dl vizet. EzutÅnÅ fedÅ alatt, gyakori kevergetÅs mellett addig pÅroljuk, mÅg a hagyma egÅszen Åssze nem fonnyad Ås k nem engedi a levÅt. Ekkor csipetnyi sÅ³val Ås a balzsamecettel fÅszerezzÅk, majd fedÅ nÅlkÅl, szintÅn gyakori keverÅs mellett elpÅrolgatjuk belÅle a felesleges vÅ-zmennyisÅget. Ha dzsem ÅllagÅ a lekvÅjrunk, mÅr kÅszen is vagyunk. Å Å Å burgonya rÅszi elkÅszÅ-tÅsÅhez a burgonyÅkat fÅlpuhÅra fÅzzÅk, majd miutÅn kissÅ visszahÅ megpucoljuk Åket Ås nagy lyukÅ sajtreszelÅn lereszeljÅk. SÅ³val, borssal Ås zÅzott fokhagymÅval Å-zesÅ-tjÅk, majd 2 db tojÅst keverjÅnk a masszÅhoz, amit felhevÅ-tett olajban sÅtÅnk ki lepÅnyformÅjÅra. Å Å Å Az almÅjkbÅ³l, a maghÅzokra merÅlegesen ujjnyi vastag szeleteket vÅjgunk, majd a maghÅzukat kivÅjguk egy hegyes kÅssel. Az Å-gy kapott szeleteket kevÅs vajon, vagy a libamÅj sÅtÅse utÅn maradt zsiradÅkon 1-2 perc alatt enyhÅn megpÅroljuk. Å Å BorajÅnlÅ³:

Ådes szamorodnit vagy kÅsÅi sÅreletelÅsÅ tokaji borokat fogyasszunk hozzÅj.