

Fokhagymás Á'zmáj Marshall má³dra

SzerzÁ' -ka-pÁ-r-

2020. májrcius 26.

UtolsÁ³ frissÁ-tÁ³s 2020. májrcius 26.

- 1 db Á'zmáj

- 5-6 nagyobb gerezd fokhagyma

- 3 dl tej

- 5 evÁ'kanÁjl liszt

- 30 dkg kolozsvÁiri vagy csemege szalonna

- 1 kÁjvÁ³skanÁjl frissen Á'rÁ³lt fekete bors

- 1 kÁjvÁ³skanÁjl sÁ³Az Á'zmájat lehÁrtyÁjzzuk Á³s megtisztÁ-tjuk a vastagabb kÁ³ttÁ'szÁ³vettÁ'l, erektÁ'l, majd ujjnyi szelet vÁjgjuk Á³s beÁjztatjuk hideg tejbe nÁ³hÁjny Á³rÁjra. Ezt kÁ³vetÁ'en a májszeleteket kiszedjÁ³k a tejbÁ'l, lecsÁ³pÁ³gtetjÁ³ a maradÁ³k folyadÁ³kot leitatjuk rÁ³luk papÁ-rtÁ³rlÁ'vel. Az Á-gy kapott szeletek mindkÁ³t oldalÁjt bekenjÁ³k reszelt fokhagymÁ³s feketebors keverÁ³kÁ³vel, majd megforgatjuk lisztben (sÁ³t nem teszÁ³nk ráj, mert az kivonnÁj a vizet belÁ'lÁ³k Á³s sÁ³tÁ³s kÁ³zben megkemÁ³nyÁ-tenÁ³ Á'ket). A szalonnÁjbÁ³l szeleteket vÁjgunk, beirdaljuk azokat Á³s kakastarÁ³j formÁ³ kisÁ³tjÁ³k egy nagyobb serpenyÁ'ben. A visszamaradt zsírÁ³kban, oldalankÁ³nt 2-3 perc alatt kisÁ³tjÁ³k az elÁ'zÁ'leg befÁ³szerezett Á³s lisztbe forgatott májszeleteket. PirÁ-tÁ³s kenyÁ³rrel, savanyÁ³sÁjggal Á³s a ropogÁ³sra sÁ³lt szalonnadarabokkal tÁjlaljuk azon melegÁ³ben.

BorajÁjnlÁ³:

Á%odesapÁjm ezt az Á³telt rendszerint sikeres hajnali cserkelÁ³sek utÁjn kÁ³szÁ-tette nekÁ³nk, ezÁ³rt elÁ'tte dukÁjlt egy kÁ³pÁjlinka vagy borpÁjrlat is, jelen esetben egy jÁ³fÁ³le, hordÁ³ban Á³rlt Egri Csillag seprÁ'pÁjlinka. UtÁjna Á-zlÁ³s szerint jÁ³ egy pohÁr jÁ³ tokaji furmint vagy egy finom egri leÁjnyka frÁ³ccsnek.Á Á Á Á