

Kapri májrtájs pikájsan

SzerzÁ' -ka-pÁ-r-

2007. december 15.

UtolsÁ³ frissÁ-tÁ@s 2007. december 15.

- 1 kis Á¼veg kapribogyÁ³
- 1 ek dijoni mustÁjr
- 5 dkg vaj
- 2 ek finomliszt
- 2 dl hÁ°sleves
- 2 dl fÁµzÁµtejszÁ-n
- 1 dl fehÁ©rbor
- 1 ek máz
- kÁ©shegynyi chili

- sÁ³, fehÁ©rbors

A vaját lassÁ° tÁ¼zÁ¶n felhevÁ-tjÁ¼k egy lÁjbasban, majd egyenletesen elkeverjÁ¼k benne a lisztet. Amikor a liszt májr kezd kissÁ© habosodni, folyamatos keverÁ©s mellett adjuk hozzÁj a fehÁ©rbort Á©s a mustÁjrt, majd keverjÁ¼k simÁjra az egÁ©szet. Ezután Á¶ntsÁ¼k fel a hÁ°slevessel Á©s gyakran megkeverve, jÁ¶l forraljuk ki. IdÁµ kÁ¶zben fÁ»szerezzÁ¼k cayenne borssal, vagy chilivel, fehÁ©rborssal, sÁ³val valamint egy evÁµkanÁjnyi mázszel. Ha a májrtájs májr kellÁµkÁ©ppen besÁ»rÁ»sÁ¶dÁ¶tt, keverjÁ¼k hozzÁj a fÁµzÁµtejszÁ-nt Á©s a fÁ©bevéjgott kapribogyÁ³kat, majd vegyÁ¼k le a tÁ»zrÁµl. Á• adhatunk hozzÁj 1-2 teÁjiskanÁjnyi Worcester-szÁ³szt, vagy citromlevet is. FÁµtt Á©s sÁ¼lt marhájhoz kivÁjllÁ³, de tengeri halakhoz is jÁ¶l illik.