



## Max konyhája - Szárnyas májkrém házilag

2009 október 08. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

Ez egy régi családi receptünk. Készítette már Anyukám sertés, pulyka, nyúl, kacsa, csirkemájából. Egy szelet puha kenyérrre kenve mennyei vacsora volt.

Készítettem már én is régebben, de most azért poroltam le, mert nagyon szép csirkemájat kaptam a hentesnél, és azt vétek lett volna ott hagyni. Megvettem és megsütöttem. El is fogyott.

*(Szárnycsirkemáj) májkrém:*

0,5 kg csirkemáj

0,5 kg (sertés) zsír

1 ek konyak

Só, bors, fokhagyma (granulátum)



A májat megtisztítom, lehártyázom, nagyobb darabokra vágom, és egy papírtörletre lecsepegtetem. A zsírt egy harmadát lassú tűzön megolvasztom, és abban kezdem el sütni a májat. Kicsit megsózom (a kétfélbű állatok mája sózható sütés közben, a négyfélbűaké megkeményedik). Vigyázva sütöm, mert ha túlsütöm, könnyen megkeményedik és kiszárad. Kevergetve bele teszem a konyakot, borsozom és hozzáadom a fokhagyma granulátumot. Hozzá adom a maradék zsírt és addig főzöm, míg elolvad a zsír. Kóstolás és esetleges korrekció, majd egy kiadós turmixolás a rúd mixerrel. Hagyom langyosra hűlni, néha átkeverem. Egy fedeles mélyanyag edénybe (tejfölös vödör) öntöm, és hagyom teljesen megdermedni. A tetején képződő zsírréteg védi a kiszáradástól és az oxidációtól.

Fogyaszthatjuk kenyérre, bagetre kenve, vagy egy kis sült krumplihoz. Egy bögre finom meleg teával leöblítve kiadós vacsora.

Jó étvágyat hozzá!



Max

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

*Szerző a Flag Polgári Műhely tagja*

DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

**Ajánló**

---