

Max konyhája - Szárnyas májkrém házilag

2009 október 08. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása
Még nincs értékelve

Mérték

Ez egy régi családi receptünk. Készítette már Anyukám sertés, pulyka, nyúl, kacsa, csirkemájból. Egy szelet puha kenyérre 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.
(Szárnyas) 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 papírtörl?n lecsepegtetem. A zsír b? egy harmadát lassú t?zön megolvasztom, és abban kezdem el sütni a májat. Kicsit megsózom (a kétlábú állatok mája sózható sütés közben, a négylábúaké 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 f?zöm, míg elolvad a zsír. Kóstolás és estleges korrekció, majd egy kiadós turmixolás a rúd mixerrel. Hagyom langyosra h?lni, néha átkeverem. Egy fedeles m?anyag edénybe (tejfölös vödör) öntöm, és hagyom teljesen megdermedni. A tetején képz?d? zsírréteg védi a kiszáradástól és az oxidációtól.

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

Jó étvágyat hozzá!



Max

http://maxkonyhaja.blogspot.com/

Szerz? a Flag Polgári M?hely tagja



Ajánló