

Konfitált csirkemáj

Hozzávalók:

50 dkg csirkemáj
2 fej vöröshagyma
6 gerezd fokhagyma
2 db zöldpaprika
1 db piros kápipaprika
5 dkg füstölt kolbász
50 dkg liba- vagy mangalicazsír
őrölt bors, fogyasztás előtt kevés só
összesen: 5500 kcal



Elkészítés:

A vöröshagymát megtisztítjuk, kettévágjuk, vékonyan felszeleteljük, és egy evőkanál felforrósított zsírba tesszük. Közepes lángon 20-25 percig sütjük, amíg szépen kezd bebarnulni. Ekkor hozzáadjuk a többi zsírt, és alacsonyra vesszük a lángot (kb. 90 fokra). A zsírba beletesszük a megtisztított, megmosott és szárazra törölt csirkemájakat, a fokhagymagerezdeket és a felkarikázott paprikákat. Fedő alatt, alacsony lángon, kb. 30 percig abáljuk. A csirkemájhoz szórjuk a felszeletelt kolbászt, kevés borssal ízesítjük, és újabb 30 percig konfitáljuk. Egy napig a hűtőben pihentetjük. Utána kivesszük, és szobahőmérsékleten hagyjuk megpuhulni a zsírt, hogy könnyen kiemelhessük belőle a krémessé abálódott csirkemájakat. Sózzuk, friss kenyérral kínáljuk. (Mivel éppen nem volt otthon, én a kolbászt csíkokra vágott baconnal és egy kevés pirospaprikával helyettesítettem.)

(Nők Lapja recept)