



Kistücsök Étterem

Jahni László-Belsőségek érdekesen

Borjú máj savanyú almával és dödöllével:

Hozzávalók:

- - borjú máj
- - étolaj
- - cukor
- - borecet vagy almaecet
- - alma
- - vaj
- - keményítő
- - liszt
- - zsír
- - tört-főtt burgonya
- - só, bors, friss zöld fűszernövény

A borjúmájat tisztítjuk, erezzük daraboljuk és elősütjük. Vákumozzuk, só, bors, friss fűszernövény majd 65 °C-on 25 percig hőkezeljük (populáris módozat). Tálaláskor regeneráljuk és kéregzük. A cukrot karamellizáljuk hozzáadjuk az ecetet vaját kicsi keményítőt majd az apró kockára vágott almát. Tört burgonyát felfőzzük a liszttel zsírral sóval és friss őrölt borssal. Formázzuk és zsírban megpirítjuk. Tálaljuk a májat a dödöllével és a savanyú almával.