

Marinált csirkemáj és madársaláta tökmagolajjal



Előétel

Receptforma



30 Percek

Elkészítés

2-3 Órák



Eszköz

Nehézség



Hozzávalók 4 személyre

300 g csirkemáj (megtisztítva és kis darabokra osztva)
100 ml vörösbor
Babérlevél
Rzmaring
Kakukkfű
Fokhagyma
100 g vaj
Só, bors
150 g madársaláta
Védett stájer tökmagolaj
Ecet
1 keményre főtt tojás
Pírított fehér kenyér

Elkészítés

A csirkemájat vörösborral, durván összetört babérlevéllel, finomravágott fűszerekkel és fokhagymával 2-3 órán át marináljuk. Utána sütőformában egy hőálló olvasztott vajjal 80 C fokon 6-8 perc után sóval és borssal fűszerezzük. A máj még legyen gyengén rózsaszín, és a sütőformában gyakran megforgatjuk, hogy ne száradjon ki.

A madársalátát tökmagolajjal, ecettel és sóval marináljuk és a tányérra helyezzük. A májat és a kis darabokra vágott főtt tojást a madársalátára tesszük, pírított fehér kenyérral tálaljuk.

Szerző megjelölésével: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch