Hozzávalók:
személyenként 3-4 csirkemáj, só, őrölt fekete bors, 3 tojás, kb. 6 evőkanál finomliszt
a sütéshez:
bő olaj
a mártogatóhoz:
1 nagy pohár (450 gramm) tejföl, só, őrölt fekete bors, 1-1 csokor metélőhagyma és petrezselyem, 1 gerezd fokhagyma

1. A májakat attól függően, hogy mekkorák, 2-3 részre vágjuk. Enyhén megsózzuk, megborsozzuk. A tojásokat egy kis tálban fölverjük. A májdarabokat először a lisztben forgatjuk meg, majd alaposan a tojásba mártjuk, és újra lisztbe forgatjuk.
2. Egy serpenyőben bő olajat forrósítunk, és a bundás májat kb. 5 perc alatt megsütjük benne. Szűrőlapáttal kiemeljük, és papírtörlőre szedve lecsöpögtetjük.
3. Amíg a máj sül, a tejfölt egy tálba kanalazzuk. Megsózzuk, megborsozzuk, a finomra vágott metélőhagymával és petrezselyemmel fűszerezzük. A fokhagymát megtisztítjuk, majd miután félbevágva zöld csíráját kikapartuk, finomra zúzzuk, ezt is a tejfölbe keverjük.
4. A meleg sült májat mindenki kedvére megmártogathatja a fűszeres tejfölben, mielőtt befalatozná.

Jó tanács
– A tejföl felét majonézzel is helyettesíthetjük.

4 főre
Elkészítési idő: 30 perc
Egy adag: 579 kcal