



Hozzávalók:

80 dkg birkamáj, jó arasznyi (15-20 dkg) póréhagyma, 5-6 evőkanál olaj, 1-1 dl száraz fehérbor és víz, só, késhegynyi csilipor vagy 1 kisebb apróra vágott csilipaprika, egy kis pohár (150 gramm) tejföl, 1,5 dl főzőtejszín, 1 csapott evőkanál finomliszt, 2 dkg vaj

1. A birkamájat 1 centi vastag szeletekre, majd ugyanilyen vastag csíkokra vágjuk. A póréét megtisztítjuk, vékonyan karikákra vágjuk.
2. Az olajat egy nagy serpenyőben kissé megforrósítjuk, a hagymát és a májat rádobjuk. Keverve, rázogatva 4-5 percig pirítjuk. A bort és a vizet ráöntjük, enyhén megsózzuk, a csiliporral fűszerezük, 2 percig forraljuk.
3. A tejfölt a tejszínnel és a liszttel simára keverjük, a májhoz öntjük. 2-3 percig forraljuk, ha ezalatt túlzottan besűrűsödne, egy kevés borral vagy vízzel (lehet tejszín is) hígíthatjuk. Ha kell utána sózzuk. Végül rászórjuk a vajdarabkát. Párolt rizzsel kínáljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag (köret nélkül): 598 kcal