

Sertésmáj mustáros morzsában sütve



Hozzávalók:

4 nem túl vastag szelet, egyenként kb. 14 dekás sertésmáj, 6 evőkanál vörösbor, 1 vöröshagyma (10 dkg), 8 dkg vaj, 2 kiskanál kapribogyó, 1 kiskanál zöldbors, 5-6 dkg zsemlemorzsa, 2 evőkanál dijoni mustár, 1,25 dl főzőtejszín, só

1. A májat a borral meglocsoljuk. A hagymát megtisztítjuk, lereszeljük és a vajon, közepes lángon megfuttatjuk. A kapribogyót meg a zöldborsot a morzsával együtt beleszórjuk. 2-3 percig pirítjuk, míg az utóbbi aranysárga nem lesz. Ekkor a mustár meg a tejszín is belekerül.
2. A boros májat egy tepsibe rakjuk, előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) 5-6 percig pároljuk.
3. A fűszeres masszát egyenletesen a szeletekre halmozzuk, és a sütőbe visszatolva 6 perc alatt megsütjük. Ezalatt a máj omlós puha lesz, és a teteje is megpirul.
4. Sült burgonya meg a paradicsomsaláta illik hozzá.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag (köret nélkül): 519 kcal