

## Natúr és rántott struccmájszeletek



### Hozzávalók:

60 dkg struccmáj, 1 mokkáskanál só (még jobb, ha fűszeres, például fokhagymás só), 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 csapott kiskanál majoránna

### a bundázáshoz:

12 dkg liszt, 2 tojás, 8 dkg zsemlemorzsa

### a sütéshez:

olaj

1. A májat kissé lapjában 8 vékony szeletre vágjuk. A sóval, a borssal meg a morzsolt majoránnával fűszerezzük.
2. Felét lisztbe mártjuk, és egy kevés olajon, közepes lángon oldalanként kb. 2,5 percig sütjük.
3. A többi májat ugyancsak a lisztbe, majd a fölvert tojásba meg a zsemlemorzsába forgatva bundázzuk. Bő, forró olajban oldalanként kb. 3 perc alatt kisütjük, végül jól lecsöpögtetjük.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag (egy rántott és egy natúr): 475 kcal