

## Brassói pulykamáj sült újburgonyával



### Hozzávalók:

1 kg tisztított, (így is lehet kapni a piacokon) egyforma nagyságú újburgonya  
bő olaj a sütéshez

a májhoz:

70 dkg pulykamáj, 6-7 dkg füstölt szalonna,  
2 evőkanál olaj, 6 gerezd fokhagyma, 1  
kiskanál sűrített paradicsom, 1  
mökkáskanál őrölt fekete bors, 1 kiskanál  
majoránna, 1 kiskanál finomliszt

1. A burgonyát konyharuhára szedve leszároгатjuk. (Ha nem tisztítva vásároltuk, akkor a szemeket körömkefével dörzsölgetve megmossuk) Egy nagyobb serpenyőt félig megtöltünk olajjal és kissé megforrósítjuk. Aki fritózt használ, azt melegítse elő.
2. A pulykamájat - miután hártýait, inait lefejtettük - kb. 2 centis darabokra vágjuk. A szalonnát vékonyra fölcsíkozzuk, egy nagyobb serpenyőben, az olajon 2-3 perc alatt üvegesre sütjük.
3. A serpenyőben már elég meleg az olaj. A burgonyát óvatosan belerakjuk, és nem egészen közepes lángon (hogy ne piruljon hirtelen) kb. 15 percig sütjük.
4. A májat a szalonnára dobjuk, és kevergetve 6-8 percig pirítjuk. Közben a zúzott fokhagymát, a paradicsompürét, a borsot és a majoránnát is hozzáadjuk, kb. 1 kiskanál sóval ízesítjük. Ha kész, a liszttel meghintjük, 1 percig pirítjuk, és kb. 1,5 deci vízzel fölöntjük. Kevergetve épp csak 1 percig forraljuk, hogy a leve (szaftja) kicsit besűrűsödjön.
5. Vessünk egy pillantást a krumplira, mert még az is lehet, hogy megsült. Ha igen, akkor szűrőlapáttal kiemeljük, lecsöpögtetjük, a brassói májat ráhalmozzuk.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag: 715 kcal