



Hozzávalók:

60 dkg sertés- marha- vagy borjómáj, 1 kiskanál grill fűszerkeverék, 6 evőkanál olaj, 4 szép alma, só

1. A májat szinte lapjában fél centi vastag szeletekre vágjuk. Széleit és az esetleges inas részeit bevágjuk, majd a fűszerkeverékkel meg 4 evőkanál olajjal bedörzsöljük. Letakarva egy éjjelen át hűtőszekrényben érleljük.
2. Az almát hámozás nélkül kisujjnyi vastagon fölszeleteljük, magházát kimetsszük. Az almakarikákat a maradék olajjal megkenve rostélyra vagy grillrácsra fektetjük a májjal egyetemben, és oldalanként 3-4 percig sütjük. Egy kicsit megsózzuk, de vigyázzunk, mert a fűszerkeverék már eleve sós.
3. Puha kenyérral kínáljuk.

Jó tanács

- Szabadtűz helyett egy serpenyőben, a konyhában is megsüthetjük.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag: 310 kcal