

Csirkemájas zúzapörkölt fokhagymás csuszával – készítette Vomberg
Frigyes mesterszakács



Hozzávalók:

80 dkg megtisztított csirke- vagy pulykazúza, 1 vöröshagyma (15 dkg), 6-7 dkg libazsír, 1 csapott evőkanál jóféle pirospaprika, só, 2 gerezd fokhagyma, 1 kiskanál majoránna, fél kiskanál Erős Pista vagy csípős Piros Arany, 1-1 paradicsom és zöldpaprika, 40-50 dkg csirkemáj a körethez:

30 dkg csuszatészta, só, 1 csokor petrezselyem, 2 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál olaj

1. A csirkezúzát, miután ellenőriztük, hogy jól meg van tisztítva, félbe, a nagyobbakat három részre vágjuk. Ha pulykazúzát főzünk, azt 2-2,5 centis kockákra vágjuk. A hagymát megtisztítjuk, finomra aprítjuk és egy lábasban, a zsíron, közepesen erős tűzön megfonnyasztjuk.
2. A zúzát rádobjuk, kevergetve 10-15 perc alatt fehéredésig pirítjuk. A pirospaprika felével meghintjük, éppen csak összekeverjük, majd azonnal nehogy a paprika megégjen, ráöntünk egy pohár vizet. Megsózzuk (kezdjük 1 kiskanálnyival), leföldjük, és közepes lángon a zúzát 1,5-2 óra alatt puhára pároljuk. Néha megkeverjük, elfővő levét folyamatosan pótoljuk, és félidőben a zúzott fokhagymával meg a majoránnával fűszerezünk, az Erős Pistával tüzesítjük. Amikor majdnem kész, a tűzről levesszük, várunk vele pár percet, hogy a zsírja följöjjön a tetejére, és ebbe hintjük bele a pirospaprika másik felét. Amint a zsír szépen beitta a paprikát, újra a tűz fölé tesszük.
3. A paradicsom szárát kimetsszük, a paprikát kicsumázzuk, mindkettő húsát kockákra vágjuk, az újra forrásban lévő zúzához keverjük a 2-3 darabra vágott csirkemájjal együtt. Egy kevés vizet öntünk rá, 10-15 percig főzzük. Megkóstoljuk, utanasózzuk, utánafűszerezünk. Fokhagymás csuszával tálaljuk.
4. Utóbbi úgy készül, hogy amíg a zúza puhul, a tésztát enyhén sózott, forrásban lévő vízben kifőzzük. Leszűrjük, lecsöpögtetjük. A petrezselymet finomra vágjuk, a fokhagymát pépesre zúzzuk. Utóbbit a kissé megforrosított olajon kevergetve megfuttatjuk, majd fél percre hozzákeverjük a petrezselymet is. A tésztát hozzáadjuk, jól összerázzuk, ha kell utanasózzuk, de mehet rá egy kevés bors is.

4 főre

Elkészítési idő: 2,5 óra

Csirkemájás zúzapörkölt fokhagymás csuszával - készítette Vomberg
Frigyes mesterszakács

Egy adag: 887 kcal