



Hozzávalók:

60 dkg borjúkaraj, só, 4 evőkanál olaj, 1 vöröshagyma, 1 kiskanál jóféle pirospaprika, 1 mokkáskanál ételízesítő por, 1 paradicsom, 1 zöldpaprika, 1 dl tejföl, 1 dl zsíros főzőtejszín, 1 csapott evőkanál finomliszt, 20 dkg csirkemáj, 5 dkg vaj, 10-10 dkg főtt sárgarépa kocka és zöldborsó, 30 dkg rizsből főzött párolt rizs

1. A húst szeletekre vágjuk, enyhén kiverjük, sózzuk, az olajban pirosra sütjük, lecsöpögtetve félretesszük.
2. A vöröshagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk és a hús sütése után visszamaradó olajban aranyárgára sütjük. A pirospaprikával meghintjük, 2 deci vízzel fölöntjük, az ételízesítő port beleszórjuk. 1-2 percnyi forralás után a húst újból belerakjuk, a felszeletelt paprikát és paradicsomot hozzáadjuk, lefödve 20-25 perc alatt puhára pároljuk.
3. Ezután a bordákat az edényből kiemeljük, levét a tejföllel és a tejszínnel simára kevert liszttel sűrítjük. Néhány percre forraljuk, ezalatt kellőképp besűrűsödik, majd leszűrjük.
4. A csirkemájat 1,5 centis kockákra vágjuk és vajon megpirítjuk. A főtt zöldséget hozzáadjuk, megforrosítjuk, végül a rizzsel összekeverjük.
5. Tálaláskor a húst a paprikás mártással leöntjük és a csirkemájrizottót, mint köretet kínáljuk hozzá.

Megjegyzés

- A hazai gasztronómiai irodalom legismertebb alakja Krúdy Gyula, akiről halálakor így írtak „...bizony, még Szent Péter szakácsairól, vendéglőseiről és gourmandjairól is ír majd ízes vagy éppen csiklandó történeteket...”

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag (köret nélkül): 842 kcal • fehérje: 50,0 gramm • zsír: 38,4 gramm • szénhidrát: 74,0 gramm • rost: 5,1 gramm • koleszterin: 453 milligramm

Italajánlat: száraz fehérbor, például Szőlősgyörky pinot blanc