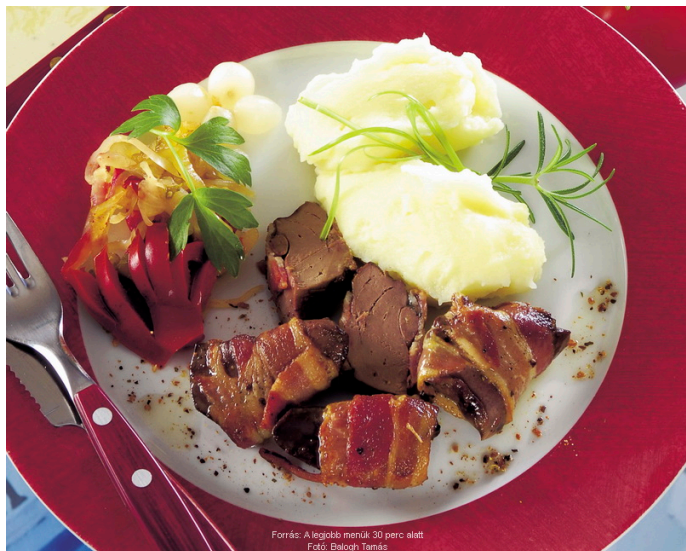


Húsos szalonnában sült pecsenyeliba- vagy pulykamáj burgonyapürével



Hozzávalók:

1 kg burgonya, só, fél kiskanál őrölt fekete bors, 1 kiskanál majoránna, 3 darab pecsenyeliba- vagy pulykamáj (kb. 50 dkg), 8 vékony szelet húsos füstölt szalonna (sliced bacon), 2 dl tej vagy tejföl

1. A burgonyát meghámozzuk, megmossuk, majd kisebb kockákra vágjuk (minél kisebb, annál hamarabb fő meg), lábasba szórjuk. Annyi vizet öntük rá, amennyi éppen ellepi. 1 kiskanálnyi sóval ízesítjük. Nagy lángon fölforraljuk, majd lefödve, kis lángon főni hagyjuk (15-20 perc alatt puhul majd meg).
2. Fél kiskanál sót a borssal és a majoránnával összekeverünk. A májakat - miután két részből állnak, félbevágjuk, az így kapott darabokat szintén elfelezzük - körös-körül befűszerezzük. Félbevágott szalonnaszeletekkel egyenként körbetekerjük. Tepsire rakjuk, és kb. 15 percre a már előmelegített, közepesen forró sütőbe toljuk.
3. A puha burgonyát leszűrjük, de főzőlevét félretesszük. Ezután a tejjel vagy tejföllel (lehet a főzőlével is) pürévé keverjük. A sült szalonnás májjal és savanyúsággal tálaljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag főétel: 667 kcal