



Hozzávalók:

60 dkg csirkemáj szív nélkül, 12 dkg füstölt szalonna, 20 dkg vöröshagyma, 2 kicsumázott tv paprika (20 dkg), 2 kisebb hámozott paradicsom (20 dkg), 4 gerezd fokhagyma, 1 csokor petrezselyem, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 kiskanál majoránna, fél kiskanál piros paprika, 1 mokkáskanál csípős Piros Arany, 1 kiskanál só, 12 dkg főtt zöldborsó

a körethez:

1 kg parázburgonya (lehet nagyobb, kockákra vagy cikkekre vágott burgonya is), jó 1 evőkanál sertészsír (olaj is lehet), kb. 1 kiskanál só

a díszítéshez:

paprika, paradicsom, hegyes erős paprika, petrezselyem

1. A burgonyát tálba öntjük, hideg vizet folytatunk rá, a krumplit megmossuk, majd a szivacs dörzsikés végével megdörzsoljük a krumplit, így a héj könnyedén lejön róla. Ami nehezen adja magát, az a krumplin marad. Egy nagy tepsit kizsírozunk, a krumplit beleszórjuk, megsózzuk, egy kicsit összeforgatjuk, majd előmelegített sütőben, nagy lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) 20 percig sütjük.
2. A csirkemájat 2-2,5 centis kockákra (egy májat 3-5 darabra) vágjuk. A szalonnát kis csíkokra, a hagymát szálasra metéljük. A paprikát és a paradicsomot kis kockákra, a fokhagymát és a petrezselymet finomra vágjuk.
3. Nagy serpenyőben a szalonna zsíráját kiolvasztjuk. A zsír felét egy másik serpenyőbe átöntjük, ezen pirítjuk meg az időközben megsült krumplit. A hagymát a szalonnapőrcre szórjuk, 1 percig pirítjuk, majd hozzáadjuk a csirkemájat. A paprikát és a pépesre zúzott fokhagymát hozzáadjuk, nagy lángon pirítjuk 4-5 percig, többször belekeverünk, közben megborsozzuk, a majoránnával fűszerezzük.
4. A kockázott paradicsomot a kb. kétharmadáig kész májra szórjuk, a piros paprikával fűszerezzük, a Piros Arannyal tüzesítjük. 2 percig pirítjuk, majd belekerül a zöldborsó, a fölaprított petrezselyem és a sült parázburgonya. Összeforgatjuk.
5. Karikákra vágott csípős paprikával, paradicsommal, tv paprikával és petrezselyemmel díszítjük.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 767 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.