



babafalva

## ASZALT SZILVÁVAL TÖLTÖTT, BACONBE TEKERT LIBAMÁJ

### HOZZÁVALÓK (4 személyre)

20 dkg aszalt szilva

3 dl vörösbor (száraz, gyümölcsös, ha lehet)

1 kg libamáj (kb 8 kisebb darabra vágva)

20 dkg baconszalonna

2 evőkanál olaj

### ELKÉSZÍTÉS

A magozott aszalt szilvát megpároljuk a vörösborban, aztán félretesszük hűlni. Minél tovább áll ebben a lében, annál jobban átveszi az ízét.

Ezután a szobahőmérsékletű libamájba hurkapálcával, majd egy fakanál nyelével furkálunk hosszanti lukakat, melyekbe beletöltjük az aszalt szilva darabokat. Ezután a libamáj darabokat egyenként baconbe tekerjük, kiolajozott tepsibe tesszük, felöntjük egy kis vízzel.

A tepsi betakarjuk fóliával, előmelegített sütőbe tesszük, és 200 fokon 30-35 percig sütjük, majd levesszük a fóliát és pirítjuk még egy 5-10 percig.

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK HOZZÁ!



babafalva