



babafalva

ÖRDÖG LÓHÁTON

Veszek 25 dkg csirkemájat, amit minden fűszerezés nélkül egy serpenyőben olajon megsütök. De csak félig. Az a lényeg, hogy a máj még krémes állagú maradjon, nem baj, ha a belseje rózsaszín, sőt! Ha ez megvan, megvárom, amíg kihűl.

Ezután annyit csípek le egy-egy májból, amennyivel meg tudok tölteni egy-egy szaftos aszalt szilvát, majd a májjal töltött szilvákat begöngyölöm egy szelet füstölt baconbe.

Ha megvan, az egészet átszúrom egy fogpiszkálóval, és sütőlemezre teszem. Így sorakoztatom a tepsin a töltött szilvákat. Hűtőbe, hideg spájzba teszem letakarva, majd aznap, mikor enni szeretnénk, az egész tepsit beteszem a 220 fokra előmelegített sütőbe - fólia nélkül -, és addig sütöm, amíg a bacon meg nem pirul. Melegen és hidegen is finom.

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK HOZZÁ!



babafalva