



Pirított borjúmáj

70 dkg borjúmáj (lehet sertésmáj is),
20 dkg hagyma,
10 dkg zsír,
3 g őrölt bors,
1 dkg paprika,
2 g majoranna,
2 dkg só,
zöldpaprika, paradicsom
1 csomó vágott petrezselyemzöld.

A borjúmájat vékony csíkokra, a hagymát pedig hajszálvékony szeletekre vágom. A hagymát a zsírban aranysárgára pirítom, hozzáadom a zöldpaprikát, tovább pirítom, majd hozzáadom a paradicsomot a májat és magas hőmérsékleten rövid ideig pirítom. Mikor a máj majdnem puha, majorannával, borssal, paprikával fűszerezem. Készre sütöm, sózom és azonnal tálalom. Köretként sósvízben főtt petrezselyemes burgonyát adok, fejes salátát, vagy más idénysalátát adok mellé. Mindig közvetlenül tálalás előtt készítem.