Baconbe göngyölt csirkemáj aszalt szilvával

1	60	4
Nehézség	Perc	fő

Allergének:

Hozzávalók

- 600 g csirkemáj
- 5 dl tej
- 2 gerezd fokhagyma
- őrölt fekete bors
- 1 tk. majoránna
- 1 tk. őrölt rozmaring
- 200 g Szeletelt Bacon
- 200 g aszalt szilva
- só
- saslik pálca



1. A csirkemájat hártyázzuk le. A tejet mérjük keverőtálba, adjuk hozzá a megroppantott fokhagyma gerezdeket, borsot, majoránnát, rozmaringot, kevés sót. A májat áztassuk a tejbe néhány órára, vagy akár egész éjszakára.
2. Az áztatás után tegyük szűrőbe, hogy jól lecsöpögjön majd itassuk fel a felesleges tejet róla papírtörlővel. A májhoz illesszünk szorosan aszalt szilvát, tekerjük körbe baconnel, majd szúrjuk fel őket saslik pálcára.
3. A baconnel körbetekert májakat fektessük sütőpapírral bélelt tepsire, és 180 fokosra előmelegített sütőben 30 percig süssük, félidőben megforgatjuk.

Google Play
App Store