



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés:



Elkészítés:



**Rákóczi Feri**

## KARÁCSONYI KALÁCS KÖRTÉVEL, LIBAMÁJJAL

Tudom, nem ez a legolcsóbb étel, de talán karácsonykor megengedhetünk magunknak egy kis fényűzést. Tökéletes előételnek, de ha valaki szereti a luxus reggeliket, akkor ezzel nagyot lehet vakítani. Egy fontos dolog: ez a máj nem hasonlít a zsírában eltett, hideg verzióra. Gyönyörű krémes lesz a belseje, roppanós a kérge, egy igazi gasztrocsoda! Tipp: Liba helyett használhatsz kacsamájat, az valamivel olcsóbb. A körtét előre is el lehet készíteni, akkor kevesebb a vacakolás a recepttel. Nyugodtan használhatsz egyéb fűszereket is, jól adja magát pl a csillagánizs a körtében. Ne legyen túl forró a serpenyő, mert akkor hamar megég a máj, de belül nem sül át.

### HOZZÁVALÓK

1 db libamáj

4 db körte

3 ek méz

1 zacskó vaníliás cukor

1 ág rozmaring

1 db kalács

vaj, só, bors, kevés víz

**ALLERGÉNEK**

- 1 A meghámozott, darabolt körtéket tedd fel főni 4 evőkanál vízzel, mézzel, a vaníliás cukorral és a rozmaringgal.
- 2 Ha megpuhult a körte, és kicsit megsziruposodott a méz, akkor kész is vagy.
- 3 A hűtőből kivett libamájat közepén válaszd ketté, a nagy eret távolítsd el.
- 4 Kicsit ferdén vágj belőle két centis szeleteket, és egy nem túl forró serpenyőben kezd el sütni.
- 5 Közben sózd, borsozd. Figyelj rá, ha az egyik fele szépen megsült, akkor lehet fordítani.
- 6 Szeleteld és pirítsd meg a kalácsot, vajazd meg. Erre halmozd a körtét, tetejére a májat.
- 7 Szórd meg sópehellyel.



Töltse le további receptjeinket  
az [auchan.hu/receptek](https://auchan.hu/receptek) oldalról!

