



Tálalás: **2 főre**



Előkészítés: **15 perc**



Elkészítés: **50 perc**



Rákóczi Feri

PEZSGŐS LILAKÁPOSZTA KACSAMÁJJAL

A pezsgő jó, a máj jó, a káposzta jó. Mit jó!? Egyszerűen fantasztikus! Ez egy olyan étel, amiből minden egyes falat maga az ünnep! Ha leteszed az asztalra, a szilveszteri menü méltán feledhetetlen fénypontja lesz. Csak győzd begyűjteni a gratulációkat!

HOZZÁVALÓK

1 fej lilakáposzta
3 dl Törley

Chardonnay Brut
pezsgő
2 marék aranyamazsola

1 fej lilahagyma
1 evőkanál barnacukor
balzsamecet
só

1 db olaj
1 db kacsamáj
ALLERGÉNEK

1

A felkarikázott hagymát a barnacukorral összepirítjuk egy serpenyőben.



2

Amikor megkaramellizálódott a cukor, rádobjuk a vékony csíkokra vágott a káposztát, majd hozzáadjuk a pezsgőt.



3

Megszórjuk az aranyamazsolával.



4

Fűszerezük (só, balzsamecet), és fedő alatt készre pároljuk.



5

Ha kész a káposzta, a májat 1.5 centis szeletekre vágjuk, majd sózzuk, borsozzuk.



6

Egy majdnem egészen forróra melegített, vastag falú serpenyőben megkapatjuk mindkét oldalát, majd egy tiszta sütőedényben 200 C° fokos sütőben 5 percig tovább sütjük. Ekkor szép kérge lesz a szeleteknek, de belül még rózsaszín, krémesek maradnak.



7

A kész májszeleteket a káposztával együtt frissen tálaljuk.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**

