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 aranymazsola
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 aranymazsolával.

4. Fűszerezzük (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!

Auchan