



Elérkezett az alkalom, újra tündérkedhettem a konyhában, felcsaphattam a Főzőkönyv Pasiknak című remekművet. Kellett változtatnom a stratégián, hiszen úgy éreztem, a könyv első ínycsége, a kukoricás tojásrántotta nem kihívás a túróspuliszka után, ezért **hagymás máj lett az eheti fogás**

.

Mivel **Veronika** a múlt alkalommal [meg sem kóstolta a gasztrocsodát](#), amit összeraktam, most **Szasza** lett a szerencsés, aki ízlelgethette a főztöm.

Már a bevásárlásnál jöttek az első dilemmák,

ugyanis hiába kerestünk csirkemájat, csak borjúmájat kaptunk. Apukám eleve óvintett a borjúmájától, hiszen ha nem fiatal, nem lesz olyan omlós és ízletes, és felhívta a figyelmem, **sok kal erősebb az íze**, mint a csirkemájnak. Sebj, Szasza, azt mondta, szereti. Jó lesz.





Fúj-fúj

Míg a hagyma dinsztelődött, – vagyis azt hiszem, éppen azt csinálta, – addig elő lehetett készíteni a májat. Fúj-fúj. Nem volt egy szívmengető folyamat. Szerencsére epét nem találtam, de ájulásközi állapotba kerültem attól a sok vértől és hártától, amit lehámoztam róla. Szasza látta rajtam a kétségbeesést, azt tanácsolta, valahogy kerüljem el a disznóvágásokat.



Félúton rájöttem, hogy sok lesz a hét deka abból a véres, jótapintású cuccból, így kigugliztattam a kollegával a máj fagyasztási lehetőségeit és lőn, **be lehet rakni a fagyasztóba.**

Remélem, nem a gyakorikérdések.hu-ról származott Szasza infója. Fel kell hívnom a szagokra érzékeny olvasóink figyelmét: a máj bűdös! Ha nem zavart volna eléggé a tett színhelyén, pár órával később a barátaim is figyelmeztettek rá, hogy eléggé májszagom van. Persze, a sütéstől.

Főzőlecke pasiknak 2. rész: Ha zsír lennék, itt lennék

2017. február 16. csütörtök, 14:17

