



Az egyszerű ételek címkét általában olyan fogásokra ragasztják rá, amiket legszörnyűbb menzai rémálmainkban látunk. A csirkemáj sem szokott a királyok eledele lenni, pedig egy kis kreativitással rendkívül finom étel készülhet belőle.

Persze általában mindig az a kis extra tudás hiányzik, ami különbséget tesz az egyszerűen semmitmondó és az egyszerű, de finom receptek között. Mi is lelkes profikhoz fordultunk segítségért, a Cookták megmutatták, hogyan lehet finomságot faragni a csirkemájból.

Csirkemáj vadas mártással

Hozzávalók: 0.5 kg csirkemáj, 0.5 dl Kunsági Éden olaj, 2 szál murok, 1 szál petrezselyem, 1 kis fej zeller, 1 hagyma, 1 alma, 1 burgonya, köménymag, babérlevél, mustár, só, bors



Elkészítés: a zöldségeket feldaraboljuk, kevés olajon megdinszteljük, majd felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje és puhára főzzük. Amikor kész, leturmixoljuk sóval, borssal, mustárral, őrölt köménnyel ízesítjük, és jól kiforraljuk.

A csirkemájat kevés olajon megsütjük és a vadas mártással leöntve tálaljuk.

Jó tudni: könnyű étel, a vadas mártás kiváló felhasználási módja a megmaradt leveszöldségek felhasználására. A májnál vigyázzunk, ne égessük meg az olajban, mert keserű lesz. Fűszerezni csak tálaláskor kell, különben megkeményedik.



Készülődéssel együtt egy órát vesz igénybe az elkészítés, de ne töltsük az időt azzal, hogy túl puhára főzzük a zöldségeket, inkább félkemények legyenek, több vitamin marad bennük. Ha nem szeretjük a májat, csirke- vagy borjúhússal helyettesíthetjük, de a mártásba tehetünk több mustárt, ha pikánsabban szeretnénk.

De kik is a Cookták?

Miközben a receptre csorgatjuk a nyálunk, vagy már éppen a konyhában szorgoskodunk, nem árt tudni, kiktől is kaptuk a tuti tippet. A **Cookták** csapata egyszerre baráti társaság és profi csapat is: a szakácstrió tagjai Székelyudvarhelyen főznek, és céljuk nem a futószalagon történő kajagyártás, hanem a gasztronómia megismertetése és megszerettetése, hiszen ez az életük.



A három szakács főztjét egyébként bárki megkóstolhatja: **Antal István** a Merkúr étkezdéjében tömi a hasakat, **Bándi-S**

ándor Domokos

a székelyudvarhelyi Dagiban készíti a világ legjobb sajtos karaját (és sok minden mást is), míg

Lukács István

a Küküllő szálloda éttermét vezeti, és gondoskodik a vendégek jóllakottságáról.

A Cookták séftrió tagjai régi jó barátok, és több alkalommal dolgoztak is együtt. Csatatuk elsősorban azért jött létre, hogy együtt, egy közös névvel legyenek jelen különböző főzőversenyeken és gasztronómiai eseményeken.

Süsd ki olajban a szerencséd!

Válassz egy olyan receptet a merkuraruhaz.ro/receptek oldalról, amelyikben a hozzávalók között szerepel az étolaj. A kiválasztott étel elkészítése előtt fényképezd le a hozzávalókat úgy, hogy jól látszódjon a Kunsági Éden étolaj a fényképen.

Mikor elkészítetted, a kész, feltálatl ételt is fényképezd le a Kunsági Éden étolajjal. Ezt a két fényképet kell beküldened a **jatek@kunsagieden.ro** email címre, vagy az adataiddal (név, cím, telefonszám) ellátott borítékban bármelyik, az Elan Trio által működtetett Szuper, Merkúr vagy C+C raktáráruházba. A borítékra legyen ráírva: Kunsági Éden nyereményjáték.

Beküldési határidő: **2014. június 15., 24:00**. A játék részletes szabályzatát [ide kattintva olvashatod el](#) .