



HÁZI MÁJKRÉM

HOZZÁVALÓK

- 500 g csirkemáj
- 150 g vaj
- 1 közepes fej hagyma félbevágva
- 4 gerezd fokhagyma
- ½ tk fűszerpaprika
- 1 tk só
- 1 csipet szerecsendió
- ½ tk majoránna
- bors ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye a hagymát, a fokhagymát a keverőedénybe és aprítsa **5mp/5-ös fokozaton**.
2. Adjon hozzá 150 g vajat, és dinsztelje **3p/120°C/2-es fokozaton**.
3. Adja hozzá a májat, a paprikát, a sót, a majoránna, a szerecsendiót, a borsot, és főzze **10p/100°C/1-es fokozaton**.
4. Pürésítse **30mp/10-es fokozaton**, majd simítsa egy tálkába. Tegye a hűtőbe, hogy megdermedjen.



Elkészítés
10 perc



Teljes idő
40 perc



Nehézségi fok
könnyű



Adag
1 adag