



Maksa viinissä Sopronin tapaan

Aineet: 600 g vasikan tai sian maksaa
1 punasipuli
2 rkl jauhoja
1 dl öljyä
1 dl Soproni Kekfrankos-punaviiniä
suolaa
jauhettua pippuria
mausteet maun mukaan

Valmistus: Neljään osaan paloitettu maksa maustetaan pippurilla, pyöritellään jauhoisssa ja paistetaan kuumassa öljyssä. Sipuli lisätään öljyyn paistamisen puolivälissä. Ruoka suolataan ennen kun maksa on täysin kypsää. Paistinliemi ja punaviini sekoitetaan ja annetaan kiehua pari minuuttia, jonka jälkeen kastike kaadetaan lautaselle nostetun maksan päälle. Tarjotaan lämpinä perunamuusin kera.

www.superkokki.com