

HÁZI MÁJKRÉM

Hozzávalók:

- 30 dkg csirkemáj
- 15 dkg margarin
- 2 fej vöröshagyma
- őrölt bors ízlés szerint
- petrezselyem
- só
- 1 evőkanál majoránna

Elkészítés:

A hagymát apróra vágjuk, majd a vajon egy kicsit megpároljuk. A májat megtisztítjuk és feldaraboljuk, majd a fűszerekkel együtt rátesszük a hagymára. Kb. 10 percet sütjük, majd ha hűlt egy kicsit, mixerrel pépesítjük. Hagyjuk jól kihűlni és kenhető lesz. Lehet tejfölt is hozzá tenni, akkor kevesebb margarinnal számoljunk. Aki kevésbé szeretné, hogy májas legyen, az reszelt főtt tojást is tehet bele.