

## Reszelt pulykamáj

### Hozzávalók:

- 60 dkg pulykamáj
- 5 dkg sertészsír
- 20 dkg vöröshagyma
- 10 dkg TV-paprika
- 10 dkg paradicsom
- só
- őrölt fekete bors
- fűszerpaprika
- majoránna

### Elkészítése:

A cikkekre vágott vöröshagymát felhevített zsiradékban hirtelen megfonnyasztjuk.

Beletesszük a felcsíkozott pulykamájat és együtt tovább pirítjuk.

Meghintjük a borssal, majoránnával.

Hozzáadjuk a kockákra vágott TV-paprikát és paradicsomot.

Tálalás előtt megszórjuk fűszerpaprikával és sóval.

**Séfünk tippje:** A májat mindig csak a legvégén sózzuk!