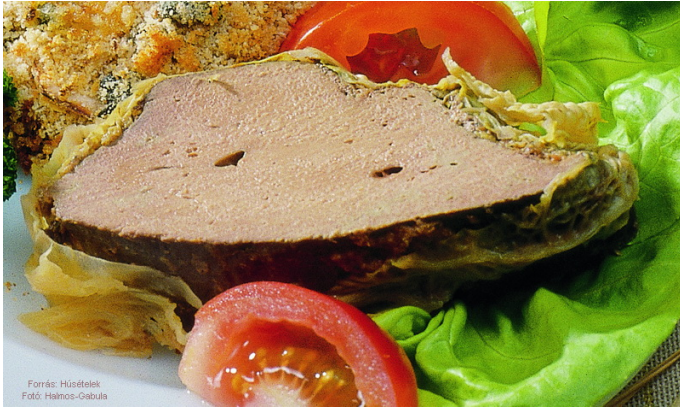


## Sertésmáj fűszeresen, kelben sütve



### Hozzávalók:

60 dkg lehetőleg egyformán vastag sertésmáj, 1-1 mokkáskanál paradicsompüré és mustár, 1 evőkanál olaj (zsír is lehet), késhegynyi őrölt fekete bors, fél mokkáskanál majoránna, fél fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 4 nagyobb kelkáposztalevél

1. A májat egészben megmossuk, majd a nedvességet leitatjuk róla. A paradicsompürét a mustárral, az olajjal, a borssal meg a majoránnával összekeverjük. A megtisztított hagymát belereszeljük, a zúzott fokhagymával fűszerezzük.
2. A májat körös-körül bekenjük vele, majd a leforrázott kellevelekbe burkoljuk, spárgával megkötözzük. Próbáljuk úgy formálni, hogy amennyire csak lehet, egyforma vastagságú legyen. Tepsibe tesszük, és a közepesnél kisebb lánggal (160 °C; légkeveréses sütőben 145 °C) kb. 1 órán át sütjük.

4 főre

Elkészítési idő: 20 perc

Egy adag: 245 kcal