Hozzávalók:
10 dkg gomba (csiperke vagy laska), 10 dkg angol- vagy császárszalonna, 10 dkg sonka, 8 dkg vaj, 10 dkg mandulabél, só, őrölt fehér bors, csipetnyi reszelt szerecsendió, 10 dkg meggybefőtt, fél csokor petrezselyem, 0,5 dl édes vörösbor, 80 dkg burgonya, 60 dkg hízlalt kacsamáj
a burgonya sütéséhez:
bő olaj

1. A gombát megtisztítjuk és kis (félcentis) kockákra vágjuk, akárcsak a szalonnát meg a sonkát. A fele vajon a szalonnát kisütjük, majd a gombát és a sonkát megpirítjuk benne. A vékony, barna héjától megfosztott mandulát is hozzáadjuk. Megsózzuk, megborsozzuk, a szerecsendióval fűszerezzük. A kimagozott meggyet belekeverjük, a fölaprított petrezselyemmel megszórjuk, a borral ízesítjük.
2. A burgonyát megtisztítjuk, karalábévájóval kifúrjuk, és bő olajban megsütjük.
3. A májat kissé lapjában 8 egyenlő, nem túl vastag szeletre vágjuk, kissé megsózzuk, megborsozzuk, a maradék vajon oldalanként 2-2,5 perc alatt megsütjük.
4. Sütőpapírból 4, tányér nagyságú, szív alakú lapot vágunk. Az egyik felükre halmozzuk a sült burgonyagolyókat, erre a májat. A tetejére a gombás-meggyes ragu kerül. A papír másik felét pontosan ráillesztjük, és találkozásuknál egymásba sodorjuk-hajtjuk, nehogy kinyíljon.
5. Forró sütőben, nagy lánggal 8-10 percig sütjük, ezalatt a papír levegővel feltöltődik, és megbarnul. Azonnal tálaljuk. A papírt a tányérján mindenki maga vágja fel ollóval.

Jó tanács
– Tejérzékenyek vaj helyett margarinnal készítsék.

4 főre
Elkészítési idő: 1 óra
Egy adag: 985 kcal