

Májpástétommal töltött fánk lilahagyma lekvárral - készítette a Csicsörke Néptáncgyűttes Csicsergő és PIntyőke csoportja (Csömör)



Hozzávalók:

a fánkhoz:

3,5 dkg élesztő, kb. 2,5 dl langyos tej, 1 evőkanál kristálycukor, 60 dkg finomliszt, 1 kiskanál só, 4 tojássárgája, 0,5 dl pálinka, 8 dkg vaj

a tál kikenéséhez:

egy kevés olaj

a fánk formáláshoz:

finomliszt

a fánk sütéséhez:

bő olaj

a májpástétomhoz:

5-6 gerezd fokhagyma, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 púpozott evőkanál kacsaszír, 50 dkg csirkemáj, jó maréknyi

aszalt szilva, őrölt fekete bors, majoránna, só

a lilahagyma lekvárhoz:

4 közepes fej lilahagyma, 3 evőkanál olívaolaj, 2 evőkanál barna cukor, só, 1 narancs kifacsart leve, 2 dl minőségi száraz vörösbor (minőségi), 1 csapott kiskanál őrölt fahéj, őrölt fekete bors, 2 evőkanál balzsamecet

1. A májpástétomhoz a hagymákat megtisztítjuk, a fokhagymegerezdeket csak félbevágjuk, a vöröshagymát fölaprítjuk - miután turmixolva lesz, nem kell annyira apróra. A zsírt egy nagy serpenyőben fölolvastjuk, a fokhagymát egy kicsit megkapatjuk rajta, majd hozzáadjuk a vöröshagymát is. 5-6 perc alatt megfonnyasztjuk, megpirítani nem kell. A májat, miután az esetleges inaitól megszabadítottuk, nagyobb darabokra vágva hozzáadjuk. Vigyázat! - a máj sülés közben nagyokat durran, szétfrocsógtetve a forró zsírt. Ha a máj minden oldalán elvesztette a nyers színét, esetleg itt-ott meg is pörkölődött, akkor lejjebb vesszük a lángot, a kettévágott aszalt szilvát hozzáadjuk, megborsozzuk egy kevés majoránnával fűszerezzük. Lefedjük, 6-8 percig sütögetjük, pároljuk. A végén nagy lángra kapcsoljuk, hogy jól átforrósodjon. Átszedjük egy magasabb falú edénybe majd minél forróbban botmixerrel turmixoljuk. Nem kell teljesen homogénre, nagyon jó, ha maradnak benne egész darabok is. Sózzuk, és ha száraznak érezzük, mehet még bele kacsaszír. Hűlni hagyjuk.

2. A lilahagyma lekvárhoz a hagymát megtisztítjuk, félbevágjuk, majd fölszeleteljük (félføre, szálásra vágjuk). Egy lábasban az olívaolajat kissé megforrósítjuk, a cukrot rászórjuk, néha belekeverve aranybarnára karamellizáljuk. A hagymát belekeverjük, enyhén megsózzuk, a

Májpástétommal töltött fánk lilahagyma lekvárral – készítette a
Csicsörke Néptáncgyüttes Csicsergő és PIntyőke csoportja
(Csömör)

narancs kifacsart levével ízesítjük. Lefedve pároljuk, hogy a hagyma levet engedjen. Ekkor a bort ráöntjük és kb. fél órán át főzzük. Félidőben a fahéjjal és a borssal fűszerezük. A vége felé a fedelét levesszük, hogy kellőképpen sűrűsödjön, és éppen csak pár perccel azelőtt, hogy elkészülne, a balzsamecettel ízesítjük. Hűlni hagyjuk.

3. A fánkhhoz az élesztőt a fele langyos tejbe morzsoljuk, egy kevés cukrot adunk hozzá és 10-15 perc alatt fölfuttatjuk. A lisztet egy tálba szitáljuk, a sóval összeforgatjuk. Ezután a tejes élesztővel, a többi langyos tejjel, a tojások sárgájával és a pálinkával hólyagos kelt tésztát dagasztunk belőle úgy, hogy a langyosra olvasztott vaját csak a legvégén dolgozzuk bele. Olajjal vékonyan kikent tálban szűk 1 óra alatt a duplájára kelesztjük.

4. Ezután meglisztezett gyúrolapra borítjuk, és kb. 1 centi vastagságúra nyújtjuk. Nagyobb fánkszagatóval kiszaggatjuk, majd mindegyiknek az egyik felére fél evőkanál májpástétomot halmozunk és a tészta másik felét ráhajtjuk. A tésztaszéleket jól összenyomkodjuk, nehogy sütés közben kinyíljon. Tiszta abrosszal letakarjuk, meleg helyen kb. fél órán át kelesztjük, végül bő, jó közepesen forró olajban kb. 4 perc alatt megsütjük, félidőben megforgatjuk. Konyhai papírtörlőre szedve lecsöpögtetjük, majd azon melegében, a lilahagyma lekvárral tálaljuk.

kb. 12 főre

Elkészítési idő: 2 óra 30 perc

Egy adag: 492 kcal