



Hozzávalók kb.12 kg-hoz:

6 kg bőrös húsos kolozsvári szalonna (lehet húsos hasaalja vagy tokaszalonna is), 2-3 közepes nagyságú (20 dkg) vöröshagyma, 10 dkg sertézsír, 6 kg sertémáj, 20 dkg só, 8 dkg őrölt fekete bors, 2 dkg őrölt kömény, 3 dkg majoránna, 20 dkg mustár a töltéshez: 40 milliméter átmérőjű tisztított sózott marha vastagbél

1. A szalonnát 1,5 kilós darabokra vágjuk és bő vízben puhára főzzük. Leszűrjük, hűlni hagyjuk. A hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk és a fölolvasztott zsíron megfonnyasztjuk.
2. A nyers májat és a főtt szalonnát földaraboljuk majd 5 milliméter lyukátmérőjű tárcsán át kétszer ledaráljuk. A másodiknál a kihűlt hagymát is hozzáadjuk. A sóval és a fűszerekkel alaposan összekeverjük.
3. A marhabelet kézmeleg (30-40 °C) vízben kb. fél óra alatt kiáztatjuk. A májas masszával hurkatöltő (kolbásztöltő) segítségével feszesre töltjük, közben jó arasznyi távontként tekerünk egyet rajta, a végeit elkötjük. 50 °C-os vízbe tesszük és lassan főzzük (abáljuk) addig, míg a májas maghőmérséklete 72 °C fölé emelkedik. Ezután hideg vízbe átszedjük, kb. 10 percig hűtjük.
4. Szellősen hűtőbe tesszük és lehűtjük 0-5 °C közé. Akár azonnal fogyasztható, de aki szereti és van módja rá, egy 3 órás gyöngye hideg füsttel további zamatot adhat neki.

Elkészítési idő: kb. 5 óra + füstölés
10 deka: 327 kcal