



Hozzávalók:

4 dkg vaj, 1 púpozott evőkanál liszt, 4 dl tej, 50 dkg sertésmáj, 1 dl zsíros főzőtejszín, 2 tojás, 1 kiskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 kiskanál majoránna, 1 csokor petrezselyem, 2-3 dkg marinált paprika, 2 evőkanál olaj  
a bevonathoz (fehér zománcmártáshoz):  
6 evőkanál majonéz, 4 evőkanál tejföl, 1 evőkanál zselatinpor, 0,5 dl víz

1. A vajon a lisztet kevergetve megfuttatjuk, de nem pirítjuk meg. A tejet apránként hozzáöntjük, és sűrűre főzzük. Megvárjuk, amíg ez a sűrű besamel kihűl, majd a földarabolt májjal együtt ledaráljuk.
2. A tejszínt és a tojásokat beledolgozzuk, megsózzuk, megborsozzuk, a majoránnával, a fölaprított petrezselyemmel fűszerezük. A marinált paprikát ugyancsak apróra vágjuk, és konyharuhába szórva leitatjuk, nehogy vizes legyen tőle a pástétom, majd az előzőekhez adjuk.
3. Egy őzgerincformát megnedvesített celofánnal kibélelünk, azt pedig olajjal megkenjük. A májas masszával megtöltjük, vízzel félig telt tepsibe állítjuk, alufóliával letakarjuk, és sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 1 órán át pároljuk. Amikor kihűlt, alacsony peremű tálra borítjuk, és hűtőszekrényben dermedni hagyjuk.
4. Bevonatához a majonézt a tejföllel simára keverjük. A zselatint a vízben melegítve föloldjuk, ha már csak langyos, a tejfölös majonézhez keverjük, majd mielőtt megkocsonyásodna, evőkanállal a májpástétomra locsoljuk. Akkor jó, ha ez az úgynevezett fehér zománcmártás egyenletesen, vékony rétegben bevonja. Hűtőszekrénybe tesszük, végül forró vízbe mártott késsel felszeleteljük.

8 főre

## Sertés májpástétom zománcmártásban

Elkészítési idő: 2 óra + a dermedtés

Egy adag: 351 kcal