



Hozzávalók: 1 kg kacsamáj (szív nélkül), kb. 5 dl tej a máj áztatásához, 20 dkg füstölt szalonna vagy vékony szelet húsos szalonna (sliced bacon), 1 mokkáskanál reszelt szerecsendió, 1 babérlevél, 5 szem szegfűbors, 1 kiskanál majoránna, 5 szem borókabogyó, 1 kiskanál egész bors, 1 kiskanál kakukkfű, 4 tojás, 1 kiskanál só

1. A májat néhány órára hideg tejbe áztatjuk. A szalonnát lapjában a gépsonkához hasonló vékonyságú szeletekre vágjuk; de a legjobb, ha már a vásárláskor fölszeleteltetjük. A fűszereket mozsárban porrá törjük. A májat lecsöpögtetjük, földaraboljuk, és sűrű lyukú tárcsán finomra daráljuk, a fűszereket hozzáadjuk. Használhatuk kész pástétom-fűszerkeveréket is. Ezután a tojásokkal meg a sóval finomra turmixoljuk.
2. Egy püspökkenyérformát a szalonnával kibélelünk, a májpürét beleöntjük, a szalonnát a tetejére hajtjuk. Alufóliával letakarjuk, tepsibe tesszük, és annyi vizet öntünk alá, amennyi a forma feléig ér. Sütőben, a közepesnél kisebb lánggal (150 °C; légkeveréses sütőben 135 °C) 1 óra 30 percen át sütjük, pároljuk.
3. Ezután enyhén lepréselve, hogy kissé tömörödjön, húlni hagyjuk, végül ujjnyi vastagon fölszeleteljük. Különbőféle gyümölcsökkel, befőttekkel kínáljuk.

Jó tanács

- A nyers májas massa közepére egy csíkban kimagozott aszalt szilvát is rakhatunk, ami nemcsak különleges ízt ad a pástétomnak, hanem fölszeletelve, látványnak sem utolsó. Szilva helyett más aszalt gyümölcs is jó hozzá.
- Egyszerre csak annyit pástétomot szeleteljünk föl, amennyi elfogy, mert hamar megbarnul. Ami egészben marad, folpackba csomagolva, hűtőszekrényben 4-5 napig eláll.
- Aki paleo étrendet tart vagy tejérzékeny, a májat kókusztejbe áztassa.

8 főre

Elkészítési idő: 2 óra + dermedezés

Egy adag: 1681 kJ/402 kcal • 32,8 g fehérje • 29,5 g zsír • 1,1 g szénhidrát • 0,0 g rost • 838 mg koleszterin