



Hozzávalók

60 dkg főtt, füstölt hús (lehetőleg nem túl zsíros), 37,5 dkg (3 doboz) natúr sajtkrém, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 csapott kiskanál majoránna, 2 dkg zselatinpor, 1,5 dl víz, 10 főtt fürjtojás

1. A húst ledaráljuk. (Célszerű a végén egy kevés kenyeret is tenni a darálóba, hogy ne maradjon benne hús.) Utána a sajtkrémmel összedolgozzuk, a borssal és a majoránnával fűszerezünk.
2. A zselatint 1,5 deci hideg vízben 2-3 percig áztatjuk, majd épp csak addig melegítjük, míg föl nem oldódik, de forralni nem kell. Egy őzgerincformát folpackkal kibélelünk, majd megtöltjük vízzel, amit néhány perc múlva kiöntünk. Ez azért kell, hogy a fólia teljesen a formába simuljon. A zselatint a húsos masszához keverjük, és a felét a formába simítjuk. A főtt, tisztított tojásokat hosszában a közepébe nyomkodjuk. A maradék húsos masszát elsimítjuk rajta, végül hűtőszekrényben kocsonyásodni hagyjuk. Vágódeszkára borítva, főszeletelve tálaljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc + dermedtés

Egy adag: 304 kcal