



Hozzávalók:

1 kg friss sertésmáj, 3-4 dkg só, 3 evőkanál olaj, 25 dkg tisztított köles, 2 fej fokhagyma, 2 dkg őrölt fekete bors, 3-4 dkg őrölt pirospaprika, 1 kg vegyes, kövérkés darált sertéshús (lapocka és comb vegyesen), 0,5 kg cseplesz (a sertés hashártyája - más néven sertésháló) a tepsi kikenéséhez: 2 evőkanál olaj

1. A májat enyhén sózott vízben puhára főzzük. Amíg készül, egy lábasban forró olajban megfuttatjuk a megmosott, lecsöpögtetett kölest, majd dupla mennyiségű vízzel fölengedjük, enyhén megsózzuk és kis lángon puhára főzzük. Ha a víz elfőtt róla, a kölest jól letakarva duzzadni hagyjuk.
2. A főtt, kihűlt májat kis lyukú darálón ledaráljuk. A megtisztított fokhagymát átpréseljük és a borssal, a paprikával, a sóval meg a darált hússal jól elkeverjük. Végül a darált májjal és a kölessel összedolgozzuk úgy, hogy jól formálható masszát kapjunk.
3. A csepleszt pár percre forró vízben pároljuk (megabáljuk), majd nyújtódeszkára terítve kb. 20×20 centis négyzeteket vágunk belőle. A májas, húsos, köleses masszából ökölnyi nagyságú félgömböket formálunk, mindegyikre egy csepleszt rakunk, aminek az alját begyűrjük. A bebugyolált májas „pogácsákat” olajjal kikent tepsibe rakjuk és sütőben, közepes lánggal 30-40 percig sütjük. Akkor van készen, amikor a cseplesz vastag erezete átsült, és elveszti zsírosfehér színét. Frissen tálaljuk cékla, uborka és káposztasaláta kíséretében.

Megjegyzés

- Ez az étel kifejezetten nagykunsági, pontosabban karcagi specialitás. Disznótorok alkalmával elmaradhatatlan.

10 főre

Elkészítési idő: 2 óra 30 perc

## Cselesztbe töltött májas

Egy adag 10 deka): 680 kcal • fehérje: 34,1 gramm • zsír: 51,0 gramm • szénhidrát: 21,0 gramm • rost: 1,0 gramm • koleszterin: 498 milligramm