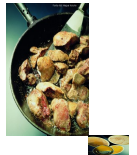


## Fűszeres csirkemájpastétom



Hozzávalók: 1 kg csirkemáj (szív nélkül), 5 dl tej a máj áztatásához, 2 közepes vöröshagyma, 4 nagy gerezd fokhagyma, 6 evőkanál olaj, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, 2 kiskanál só, 2 kiskanál mustárpor, fél mokkáskanál őrölt szegfűszeg, fél mokkáskanál reszelt szerecsendió, fél mokkáskanál őrölt fahéj, 0,6 dl félédes sherry, 5 dkg vaj vagy libazsír a „szigeteléshez”: 20 dkg vaj vagy libazsír

1. A csirkemájat megmossuk, papírtörülkövel leszárogatjuk és egy tálba rakjuk. A tejet ráöntjük, majd lefedve 2-3 órára - még jobb, ha egy egész éjszakára - a hűtőszekrénybe tesszük. Ez nemcsak azért kell, hogy kissé kifehéredjen, hanem, hogy ízesebb, „saftosabb” legyen.