

☒ Hozzávalók:

25 dkg füstölt szalonna, 25 dkg kacsa- vagy libazsír, 50 dkg csirkemáj (szív nélkül), 1-2 mokkáskanál só (a szalonna sósságától függően), 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1-2 kiskanál majoránna, 1-2 gerezd fokhagyma, fél kiskanál pirospaprika
a tetejére: 10-15 dkg kacsa- vagy libazsír

1. A szalonnát 1,5 centis kockákra vágjuk és nagyobb serpenyőben, a zsírt hozzáadva pörccsre sütjük.

2. Közben a májat megtisztítjuk, azaz a hártyákat lefejtjük róla. Ezután 3 részre vágjuk és a már kisült szalonnára rakjuk. Eleinte érdemes lefedni, mert a máj jó nagyokat fröccsenhet. 6-7 percig sütjük, félidőben megsózzuk, de ezzel óvatosan bánjunk, hisz a szalonna is sós! Megborsozzuk, a majoránna nagyját és a fölszeletelt fokhagymát is hozzáadjuk. Akkor jó, ha a közepe rózsaszínű, de nem véres. Egy kicsit húlni hagyjuk;

3. A sült májat még melegen, de nem tűzforrón zsírjával együtt hosszúkás kancsóba rakjuk, a pirospaprikával fűszerezzük. Merülőmixerrel simára pépesítjük, a végén majoránnával fűszerezzük, illetve megkóstoljuk, ha kell utánaízesítünk. Tetszés szerinti tálakba kanalazzuk, elsimítjuk, hűtőszekrényben húlni hagyjuk.

4. Végül a tetejére olvasztott zsírt locsolunk, ami "szigeteli" a májast. Hűtőszekrényben 1 hétig eláll.

Jó tanács

- Ugyanígy készíthetjük sertés- vagy borjúmájából is.
- Ha a májat éjszakára hideg tejbe áztatjuk, kissé kifehéredik.

kb. 8 főre

Elkészítési idő: 30 perc + dermedtés

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.