



Hozzávalók:

70 dkg sertéslapocka (comb vagy dagadó is lehet), 70 dkg bőrös hasaalja szalonna vagy tokaszalonna, 70 dkg sertésmáj, kb. 25 dkg sertészsír, 15 dkg vöröshagyma, 2 mokkáskanál őrölt szegfűbors, 2-2 mokkáskanál őrölt fekete bors és fehér bors, 1 csapott evőkanál majoránna, kb. 1 csapott evőkanál só, 1 púpozott kiskanál kristálycukor

a főzőléhez:

5 gerezd fokhagyma, 3 babérlevél, 1 kiskanál egész fekete bors, 2 vöröshagyma, 1 púpozott evőkanál só

a tetejére: 10-15 dkg sertészsír

1. Fazékba öntünk 3 liter vizet. A lapockát és a szalonnát belerakjuk, a máj majd csak később kerül bele. A félbevágott fokhagymával, a babérlevéllel, az egész borssal és a kettévágott vöröshagymával fűszerezzük, megsózzuk. Tűzre tesszük, amint forr kis lángra állítjuk. Kis rést hagyva leföldjük, 1 órán át főzzük, majd hozzáadjuk a májat is. Újabb 30 percen át főzzük, majd levében hűlni hagyjuk. 15 deka vöröshagymát finomra vágunk és 15 deka zsíron megfonnyasztjuk.

2. Amikor a puha hús, szalonna és máj kihűlt, kb. 3 centis kockákra vágjuk, tálba rakjuk. A szegfűborssal, a fehér és fekete borssal valamint a majoránnával fűszerezzük, a sóval és a cukorral ízesítjük. A hagymát is hozzáadjuk, majd az egészet alaposan összekeverjük. Ezután kis lyukú tárcsán át ledaráljuk. Megkóstoljuk, ha kell utánaízesítjük. Ezzel kész is a májas, amivel több módon haladhatunk tovább. Az első, hogy kis üvegekbe, tálkába merjük, szigeteléséppen egy kevés olvasztott zsírt öntünk a tetejére és hűtőbe rakjuk. Ugyanígy le is lehet fagyasztani.

3. A második, amikor fagyasztás nélkül akarjuk eltenni több hónapra. Ez hasonlóan történik, mint régen, nagyanyáink idejében, amikor a sült húsokat kannákba rakták, zsírt ráöntötték, a sülteket így tárolták a levegőtől elzárva. Ehhez a változathoz a májas masszát befőttes üvegekbe töltjük, jól lenyomkodjuk, hogy ne maradjon levegős, majd 2-3 evőkanál olvasztott zsírt öntünk a tetejére. Az üvegeket tepsire rakjuk és anélkül, hogy lefednénk, 90-100 °C-os sütőben 1,5-2 órán át sütjük. A sütőből kivéve hűlni hagyjuk.

4. Végül az üvegeket belül, a májas fölött körbetöröljük, majd a májas tetejére annyi olvasztott zsírt öntünk, hogy azt kb. 1 centi vastagon teljesen befedje, a levegőtől elzárva

teljesen szigetelje. Amikor a zsír megdermedt, az üvegeket a tetejükkel szorosan lezárjuk. Száraz, hűvös helyen 4-6 hónapig eláll, de felbontás után már hűtőben kell tárolni.

Jó tanács

- A májas masszát bélbe töltve megfüstölhetjük.
- A húсок főzőlevét bezöldségelve májgaluskaleves főzéséhez használhatjuk el, de ha a májat külön főzzük, akkor tökéletes például töltött káposzta főzéséhez is.
- Ugyanígy készíthetjük csirke- vagy borjúmájából is.

Elkészítési idő: 30 perc + dermedtés

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