



Hozzávalók

a tésztához:

30 dkg finomliszt, 15 dkg vaj vagy
sütőmargarin, 1 tojás, 1 mokkáskanál só,
3-4 evőkanál víz

a töltelékhez:

70 dkg libamáj

a máj áztatásához tej

10-12 szem puha aszalt szilva, 0,5 dl
konyak, 1 dl vörösbor, só, őrölt fehér bors,
1 mokkáskanál pástétomfűszer-keverék, 15
dkg füstölt szalonna

a forma kikenéséhez:

2-3 dkg vaj

a tészta megkenéséhez:

1 tojás

a zseléhez:

2,5 dkg zselatinpor

1. A libamájat annyi tejben, amennyi teljesen ellepi, hűtőszekrényben fél napig áztatjuk. Ezalatt szépen kifehéredik. A tésztáhozvalókat gyors mozdulatokkal összegyúrjuk, és hűtőszekrénybe tesszük, amíg a töltelékét elkészítjük.
2. A májat lecsöpögtetjük, egy kisebb szeletet levágunk belőle, fölaprítjuk, és a kimagozott aszalt szilvák üregébe nyomkodjuk, de ez el is maradhat. A többi májat ledaráljuk, a konyakkal és a vörösborral ízesítjük, majd merülőmixerrel vagy turmixgéppel még finomabbra pépesítjük. Kissé megsózzuk, megborsozzuk, a fűszerkeverékkel ízesítjük, de használhatjuk a kacsamájpástétomnál leírt fűszereket is.
3. A jól behűtött szalonnát lapjában a gépsonkához hasonló vékonyságú szeletekre vágjuk, de legjobb, ha már a vásárláskor föl szeleteltetjük. A tésztát kinyújtjuk, és egy kivajazott pástétomformát vagy kisebb püspökkenyérformát kibélelünk vele úgy, hogy a formából kihajló tészta elég legyen a pástétom befedésére is. Utána a szalonnával béleljük ki, nehogy a töltelék eláztassa a tésztát. A maradék szalonnával a töltött szilvákat tekerjük körbe. A libamájás massa felét vízbe mártott kanállal a formába simítjuk, hogy jobban tömörödjön. A szilvát egy csíkban rárajuk, a maradék masszával pedig bevonjuk, elsimítjuk, majd először a formából kihajló szalonnát, azután a tésztát hajtjuk rá. Az esetleg leeső tésztából a pástétom tetejére díszítést készíthetünk.
4. A tetejét fölvert tojással megkenjük, és 2-3 helyen kis lyukat fúrunk bele, hogy a keletkező

gőzök eltávozhassanak. Utána előmelegített sütőben, a közepesnél kisebb lánggal (170 °C; légkeveréses sütőben 150 °C) 50-55 percig sütjük. Megvárjuk, amíg kihűl.

5. A zselatint 3 deci vízben vagy vörösborban főlforraljuk, kissé hűlni hagyjuk, majd a pástétomban lévő üregbe - ami a töltelék összeesése után keletkezik - töltjük a lyukakon keresztül. Ha valahol kifolyt, vajjal bekenve „szigeteljük”. Derméni hagyjuk, és a pástétomot - miután a formát leemeltük róla - kisujjnyi vastagon felszeleteljük.

Gyümölcsökkel, valamilyen pikáns lekvárral kínáljuk.

Jó tanács

- Letakarva hűtőszekrényben 5-6 napig eláll.

- Lefagyasztható.

8 főre

Elkészítési idő: 2 óra + a máj áztatása

Egy adag: 696 kcal • 27,4 g fehérje • 45,6 g zsír • 43,9 g szén-hidrát • 1,8 g rost • 566 mg koleszterin