



#### Hozzávalók

a besamelmártáshoz:

2 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 csapott evőkanál finomliszt, 2 dl tej

a töltelékhez:

10 dkg parajlevél, 1 kiskanál só, késhegynyi szódbikarbóna, 60 dkg sertéscomb (legjobb a felsál vagy a diója), 1 tojás, 1 dl főzőtejszín, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 5 dkg füstölt szalonna, 8 dkg főtt, füstölt nyelv vagy sonka, 8 dkg fagyasztott zöldborsó, 1 erőleveskocka, 2,5 dkg zselatinpor, 3-4 evőkanál szójamártás (vagy Worcester-mártás)

a díszítéshez:

kész franciasaláta, savanyúságok

1. A besamelmártáshoz a vajból és a lisztből világos rántást készítünk, de nem pirítjuk meg. A tejet folyamatosan keverve ráöntjük. Addig főzzük, míg a massa az edény falától el nem válik. A megmosott, leszárazott parajlevelet enyhén sós, szódbikarbónás vízzel leforrázzuk, hideg vízbe átszedve lehűtjük, majd jól lecsöpögtetjük.
2. A húsból egy kb. 20 dekás szeletet levágunk, és 3 milliméter vastagságúra, téglalap alakúra kiverjük. A maradék húst a besamellel együtt finom lyukú tárcsán kétszer-háromszor ledaráljuk. A tojással meg a tejszínnel összekeverjük, és megsózzuk, megborsozzuk. A szalonnát és a főtt füstölt húst apró kockákra vágjuk, majd a zöldborsóval együtt a húspépbe forgatjuk.
3. Egy celofánlapot kiterítünk, és vizes kézzel megnedvesítjük. A kivert hússzeletet a közepére fektetjük, enyhén megsózzuk, és a parajlevelekkel egyenletesen befedjük. A tölteléket egy csíkban a felénk eső szélére halmozzuk. Gyöngyözve forró vízben feloldjuk a leveskockát. A megtöltött húst szorosán a celofánba csavarjuk, zsineggel átkötözzük, óvatosan beleengedjük, és 40-45 percig főzzük, majd a tűzről lehúzzuk, és levében hagyjuk kihűlni. Alaposan lecsöpögtetjük, hosszúkás tálba vagy kis tepsibe fektetjük, és a tetejére hús-vágó deszkát borítunk. Négykilónyi súlyt rakunk rá (lehet 4 dobozos üdítő is), és így lepréselve 6-8 órára hűtőszekrénybe állítjuk.
4. A galantin főzőlevéből 2 decit felforralunk. A zselatint kevergetve hozzáadjuk, és 1-2 percig - míg teljesen fel nem oldódik - főzzük. Finom lyukú szűrőn átszűrjük, és a szójamártással barnára színezzük. Félujjnyi vastagon tepsibe öntjük, és hűlni hagyjuk.

Mielőtt azonban teljesen megdermedne, a celofántól megszabadított, áttörölgetett galantint belefektetjük, és többször megforgatjuk benne, miközben a mártással locsolgatjuk. Végül hűtőbe rakjuk, és megvárjuk, míg a zselatinos bevonat is teljesen megdermed rajta. Felszeletelve, franciasalátára állítva tálaljuk. Csemegeuborkával, ecetes és marinált paprikával díszítjük.

#### Jó tanács

- Ha előre szeretnénk elkészíteni, akkor a felszeletelt húst érdemes tükörsima aszpikkal megkenni, hogy a felülete ne színeződjön el. Ehhez a galantin maradék főzőlevét használhatjuk fel.
- A galantin lefagyasztható, ezért bátran elkészíthető nagyobb mennyiségben is.
- Szalonna helyett főtt tojásfehérjét is kockázhatunk bele.

8 főre

Elkészítési idő: 2 óra 30 perc + a dermedtés

Egy adag (kiegészítők nélkül): 366 kcal