



Hozzávalók:

libaháj (hasháj, testháj), só, őrölt fehér bors, fokhagyma, pirospaprika

a tálaláshoz:

metélőhagyma

1. Ez egy jellegzetes zsidó étel, mely azt a szerepet tölti be, mint nálunk a kenyér mellé szeletelt szalonna.
2. A hájat kézmeleg vízben megmossuk, hogy a rajta lévő hárttyát könnyen leszedhessük. Ezután konyhai papírtörlővel leszároगतjuk, egy vágódeszkára rakjuk. Egy késnek a lapjával, olyan mozdulatokkal, mint amikor a kenyeret vajazzuk, addig „keneketjük” (szétmasszírozzuk), míg szinte krémes nem lesz. Ekkor minden kiló hájra 2 deka (kb. 1 csapott evőkanálnyi) sót és 5-6 gerezd zúzott fokhagymát szórunk, és továbbra is a kés lapjával dolgozva, alaposan belekeverjük a hájba.
3. Egy kisebb, közepesen mély tányért folpackkal kibélelünk, és a masszát kb. másfél ujjnyi vastagon belesimítjük. A folpackot a tetejére hajtjuk, és mélyhűtőbe tesszük, hogy félig megdermedjen. Ekkor egy tálcára borítjuk, a folpackot lehúzzuk róla. Mindkét oldalára pirospaprikát szítálunk, majd zacskóba csomagoljuk, és lefagyasztjuk.
4. Forró, héjában sült krumplival tálaljuk, erre kell keneketni (frissen vágott metélőhagymával megszórni, kiskanállal kikanalazni, de barna kenyérből készült pirítóssal is kitűnő. Italként kitűnő hozzá a forralt bor, a forró citromos tea, és gyakori kísérője a kóser szilvapálinka is.

Elkészítési idő: 30 perc + dermedtés