

Szarvas májpástétom



Hozzávalók:

- 1 kg szarvas máj
- 0,5-1 dl étolaj
- 2 nagy fej vöröshagyma
- 2 babérlevél
- Só
- Bors
- Pirospaprika
- 25 dkg sütőmargarin
- Majoranna
- 1 dl főző tejszín
- 1-2 evőkanál mustár
- Durvára őrölt színes bors és 1-2 saláta levél a díszítéshez

Elkészítés: A májból reszeltmájat készítünk hagymával, olajjal, babérlevéllel, fűszerekkel. Miután kihűlt kétszer átdaráljuk aprólyukú tárcsán, húsdarálón. Hozzáadjuk a darabokra vágott margarint, mustárt, jó sok majoránát, sózzuk, borsozzuk. Az egészet habosra keverjük. A jó kenhetőséget a tejszín hozzáadásával állítjuk be. A mustárral vigyázzunk, mert savanyú, csak ízlés szerint adagoljuk. Mikor már szép sima, krémes, fóliával bélelt őzgerincformába tesszük, ütögetjük, nyomkodjuk, hogy kitöltse a formát. Legalább egy éjszakára hűtőbe tesszük.

Tálalás:

Tálaláshoz saláta levéllel takart pecsenyés tányért, vagy hasonló hosszúkás tányért használjunk. Az őzgerincből kifordított májpástétom tetejét és oldalát beszórjuk a durvára őrölt színes borssal. Pirítóssal, zöldségekkel kínáljuk előételnek, vagy reggelinek. Illik hozzá ½ dl konyak