

Elkészítés: 60 perc
Pihentetés: 2 óra

Ünnepi asztalra előételnek vagy vendégváró falatoknak tökéletes.

Felnőttek részére a májat a pihentetésnél kevés konyakkal meglocsolva még fantasztikusabb ízvilágot kapunk.

Kacsamáj pástétom áfonya zselével



FŐZÉS

1x1



Hozzávalók:

25 dkg liba / kacs / csirke máj
1 fej vöröshagyma
1 kaliforniai / palermói paprika
3 evőkanál kacsaszír

2 tojás
1 mokkás kanál só
½ mokkás kanál őrölt bors
1 evőkanál mustár

15 dkg áfonya, bogyósgyümölcs
2 evőkanál cukor
1 evőkanál étkezési zselé

Elkészítés:



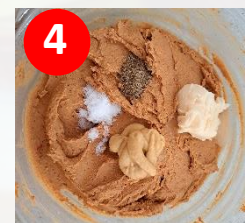
1 A vöröshagymát és a paprikát összevágjuk, és a kacsaszíron ledinszteljük.



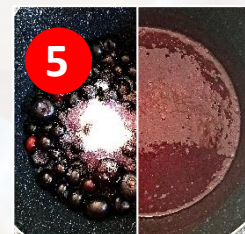
2 Hozzáadjuk a felkockázott, lehártyázott májat és megsütjük kb. 10 - 15 perc alatt elkészül, vigyázzunk, hogy ne maradjon véres. Egy néhány órát, vagy akár egy éjszakát pihentetjük.



3 A tojásokat 10 perc alatt keményre főzzük, és lehűtjük. Ezután a tojásokkal botmixerrel szépen elpürésítjük a májat.



4 Hozzákeverjük botmixerrel a sót, a borsot, a mustárt, és egy kevés kacsaszírt.



5 Közben az áfonyát a cukorral, és pici vízzel jól megfőzzük. Majd botmixer segítségével pürésítjük. Ezután elkeverjük benne a zselét, és alaposan összeforraljuk, félretesszük kicsit meghűlni, de ne kezdjen dermedni.



6 A pástétomot tégely(ek)be tesszük, minél jobban légmentesen tömörítve. A tetejére rákanalazzuk a még meg nem dermedt gyümölcszselé réteget, és szép egyenletesre elsimítjuk. Tálalásig hűtőben pihentetjük.