

## Diás-rozmaringos vaddisznamáj pástétom

Szerző: -ka-p-r-

2011. november 23.

Utolsó frissítés: 2011. november 24.

- 75 dkg vaddisznamáj
- 15 dkg erdei szalonna
- 2 fej vörshagyma
- 35 dkg tejföl
- 1 tk rósmaring
- 2 tk majoránna
- 1 káshagyynyi rósmaring szerecsendi
- 1 marokkó párkárlit dió
- só, bors
- 1 ek vaj
- 2 ek zsemlemorzsa

A vaddisznamájat szeletekre vágjuk és hidegvízben jól kiáztatjuk a vértől. Ezalatt az apró kockákra vágott szalonnát kiolvastjuk és megpirítjuk, majd kiszedjük és félretesszük. A májszeleteket leszárítjuk, és a szalonnaszaron mindkét oldalon megpirítjuk. A visszamaradt zsíradékban kevésre pároljuk a felszeletelt hagymát, hozzáadjuk a fűszereket, majd visszatesszük rá a májat, végül az egészet átadadjuk nagylyukú darálóban.

Az így kapott masszához hozzákavarjuk a tejfölt, a szalonnatepertőt és a negyedekbe vágott, pirított diót, majd kivajazott, zsemlemorzsaival kiszárt ázgerincformába simítjuk. Forrás sőtá'ben 35-40 percig sütjük, aztán hagyjuk teljesen kihűlni és szeletekre vágva, ribizililekvárral, pirítottással szervírozzuk. Á Á Á Á

Borajánlás:

Egy 2007-ben termelt Cabernet Sauvignon-t ajánlok hozzá a Dimenzi Borászati Pincéből, melynek neve, Sámán. A bor jellemzője, hogy szőlőben a lenyugvást nap varázsa, szőlőben és illatban pedig a hajnali szellő frissességét meg.

Sámán: A beavatott ember akinél a tudás van. Egyszemélyben tanítás, kálit, ánekmondás, pap, gyógyászat és varázslás. Kozmikus hitvilága szerint mindent álnak tekint, ezért mindennek lelke van. Részletben kapcsolatot keres a magasabb dimenziók szellemvilágával.