

KAPUVÁRI BÖLLÉRMÁJ



Talán országszerte a legismertebb kapuvári eredetű gasztronómiai étel. A Gesztenye sor 3. szám alatti volt Gulyás Csárda egyik vízjele volt. A gasztronómiai különlegességet egykor Orbán József reggelizés közben „álmodta meg”. Beosztottjai zománcos vödörben hordták a nyersanyagot a kapuvári húsgyárból. Kapuvár gasztronómiai védjegyének számít az évtizedek óta népszerű böllérmáj. Az étel napjainkban is fellelhető a helyi vendéglők kínálatában, elkészítésének – már nyilvános – titkait az egykori Gulyás vendéglő munkatársai viszik tovább. A böllérmáj „kitalálója” a Gulyás étterem neves főnöke, Orbán József volt. Az ételkülönlegesség hírért évről évre különböző programokon élte a város,

Hozzávalók: 40-50 dkg sertésmáj, 20-30 dkg velő (fele akkora mennyiség, mint a máj), 50 dkg vöröshagyma, só, őrölt, fekete bors, majoranna, zsír,

Elkészítés: A hagymát fél karikára vékonyan felszeleteljük, és bő zsíron megfonnyasztjuk. Amikor készen van, akkor rátesszük a megtisztított 4-5 cm hosszú, 5-8 mm vastagra csíkozott májat, és heves tűzön, állandóan keverve addig pirítjuk, míg a színét nem váltja minden darab. Közben ízesítjük majorannával és őrölt borssal. Ezután adjuk a hozzá a megtisztított, nagyobb darabokra vágott velőt. (A velőt óvatosan meg kell mosni, és ügyelni kell arra, hogy ne maradjon csontszilánk közte, utána le kell hártványzni.) Azért, hogy a velő ne törjön össze, nagyon óvatosan keverjük. A velő pár perc alatt megsül, ezért elég hamar elkészül az étel. Csak közvetlenül a tálalás előtt sózzuk, mert a máj megkeményedik a sótól.