



Paholaisen paisti Tiszavasvarin tapaan

Aineet: 600 g sian etuselkää
80 g sianmaksaa
80 g jauhoja
40 g savupekonian meiramia
3 dl öljyä
1 valkosipulin kynsi
2 munaa
suolaa
jauhettua pippuria
ruokamaustetta
maustepaprikaa

Valmistus: Esityöt:

Etuselkä viipaloidaan kuuteen osaan, lihaan hakataan ja sen päälle sirotellaan murskattua valkosipulia.

Pekoni leikataan ohuiksi viipaleiksi ja maksa jauhetaan.

Valmistus:

Maksa maustetaan pippurilla, meiramilla ja ruokamausteella. Joka toisen sianleikkeen päälle tulee pieni annos maksaa ja ohut pekonihiipale ja päällimmäiseksi toinen sianleike. Kerrosleikkeet pyöritellään paprikajauhoseoksessa ja paistetaan rapeaksi runsaassa, kuumassa öljyssä. Tarjotaan perunoiden ja salaatin kera.