



Puukkopaistos Bakonyin tapaan

| | | | |
|---------|-----|---|-----------------------------|
| Aineet: | 600 | g | sian etuselkää |
| | 200 | g | etikalla maustettua kurkkua |
| | 120 | g | savupekonia |
| | 120 | g | punasipulia |
| | 80 | g | herkkusieniä |
| | 100 | g | sianihraa tai öljyä |
| | 40 | g | jauhoja |
| | 1 | | valkosipulin kynsi |
| | | | suolaa |
| | | | jauhettua pippuria |
| | | | maustepaprikaa |
| | | | mausteet maun mukaan |

Valmistus: Esityöt:

Sianliha viipaloidaan, hakataan ja suolataan. Pekoni ja sienet viipaloidaan, valkosipuli murskataan ja punasipuli raastetaan

Valmistus:

Sian etuselkäviipaleet paistetaan ja maustetaan valkosipulilla ja pippurilla. Punasipuli kuullotetaan ja päälle laitetaan pekonia. Sienet paistetaan sellaisenaan ja laitetaan pekonien päälle. Puulautaselle asetettu paistos koristellaan pienellä puukolla ja tarjotaan paistettujen perunoiden sekä tomaatti- ja kurkkuviipaleiden kera.