



Taskulihaa Szennan tapaan

Aineet:	800	g	nahallista porsaankyljystä
	600	g	hapankaalia
	800	g	perunoita
	120	g	sianmaksaa
	1	dl	kuivaa valkoviiniä
	200	g	rasvaa tai voita tai margariinia
	120	g	savupekonia
	120	g	herkkusieniä
			suolaa
			jauhettua pippuria
			maustepaprikaa
	1		punasipuli
	1		muna

Valmistus: Esityöt:

Pekoni, maksa, puhdistetut sienet ja sipuli paloitellaan pieniksi ja haudutetaan rasvassa. Hapankaalista huuhdellaan liika väkevyys. Kyljysten keskelle leikataan taskumainen viilto.

Valmistus:

Pekoni, maksa, sienet ja sipulit maustetaan suolalla ja pippurilla ja niihin sekoitetaan muna. Lihatasku täytetään seoksella ja paistetaan rasvassa. Lisätään vähän viiniä ja haudutetaan pehmeäksi. Tämän jälkeen liha nostetaan pois astiasta ja hapankaali haudutetaan lihaliemessä. Liha valellaan haudutetulla lihaliemellä ja tarjotaan paistettujen perunoiden kera.