



Siankyljys Vecsesin tapaan

Aineet: 4 siankyljystä
600 g hapankaalia
200 g kuivamakkaraa
1 dl öljyä
1 valkosipulin kynsi
1 tl tomaattipyreetä
1 tl jauhoja
suolaa
jauhettua pippuria

Valmistus: Esityöt:

Kyljysviipaleet hakataan ja maustetaan suolalla ja pippurilla ja paistetaan öljyssä ruskeiksi. Hapankaali huuhdellaan sopivan makuiseksi. Makkara viipaloidaan, valkosipuli murskataan.

Valmistus:

Siankyljykset, makkara ja hapankaali laitetaan painekattilaan. Tomaattipyreeseen sekoitetaan jauhot ja valkosipulit, seos laimennetaan 2 desilitralla vettä ja kaadetaan painekattilaan, jossa ainekset haudutetaan pehmeäksi. Tarjotaan kuumana.