Sipulinen lihahöystö Bugacin tapaan

Aineet:
600g sianlapaa
300g sianmaksaa
500g punasipuleita
30g suolaa
20g maustepaprikaa
1,5dl öljyä
3 valkosipulin kynttä
2 vihreää paprikaa
1 tomaatti
etikkaa ja sokeria maun mukaan

Valmistus: Liha pestään ja paloitellaan tasaisiksi kuutioiksi. Kolme pienehköä punasipulia silputaan ja muut sipulit leikataan renkaiksi. Sianmaksa, vihreä paprika ja tomaatit paloitellaan kuutioiksi, valkosipuli murskataan. Öljyssä kuullotettuun ja paprikalla maustettuun sipuliin lisätään liha. Maustetaan suolalla ja valkosipulilla ja haudutetaan pehmeäksi. Lisätään maksa, vihreä paprika ja tomaatit ja haudutetaan. Samanaikaisesti litraan vettä lisätään suolaa, sokeria ja etikkaa. Sipulirenkaiden annetaan kiehua maustevedessä muutaman minuutin ajan. Keitos jäähdytetään ja siivilöidään. Tarjottaessa sipulirenkaat asetetaan lihahöystön päälle ja lisukkeeksi tarjotaan perunoita tai taikinakokkareita.