



A megalvasztott vért, miután a savót leöntöttük róla, fölszeleteljük vagy kockákra vágjuk, de az is jó, ha csak sütéskor, a serpenyőben daraboljuk föl lapátkanállal. Vékony csíkokra vágott füstölt szalonnát egy serpenyőben megpirítunk, s ha a zsírja kiolvadt, félkarikákra vágott vöröshagymát pirítunk rajta. Megsózzuk, megborsozzuk, majoránnával fűszerezzük, majd rárakjuk a vért. Éppen csak pár percig pirítjuk, pont úgy, mint a reszelt májat. Lehet fölvert tojást is ráönteni, majd kocsonyásodásig sütni. Egy másik készítési mód szerint az alvadt vért először meg kell abálni (főzni). A

szinte teljesen kocsonyás vért keresztben-hosszában elvágjuk, és forrásban lévő vízbe rakjuk. Amint a víz újra forr, a legkisebb lángra állítjuk, így főzzük pár percig. Akkor jó, ha felvágva egyszínű a teljes keresztmetszete, így jó puha, zamatos marad. Lecsurgatjuk, és ha kihűlt, nagyobb (kb. 3 centis) kockákra vágjuk. Közben a megtisztított hagymát félfőre (félkarikákra) vágjuk, és olvasztott zsírban, amivel nem kell fukarkodni, mert ettől lesz jó szaftos, kevergetve megfonnyasztjuk. A fölkockázott vért belerakjuk, és jól összeforraljuk, de nem kell sokáig sütni, hisz nem nyersen került bele a vér. Megsózzuk, megborsozzuk, egy kevés majoránnával és pirospaprikával fűszerezzük.

Mindkét változatot forrón, puha kenyér és savanyúság kíséretében tálaljuk.