



A sütnivaló hurkát és a kolbászt együtt készítjük el. A szálakat egy tepsibe rakjuk, villával pár helyen megszurkáljuk, nehogy sütés közben szétrepedjenek. Zsíradék nem kell alá, mert hamar elkezd kiszűlni belőlük a zsír. Langyos sütőben kezdjük sütni, azután a hőt fokozzuk, és a „disznóságokat” jó közepes lánggal kb. 35 percig sütjük. Közben néhányszor megforgatjuk, zsírjával pedig gyakorta meglocsoljuk, nehogy kiszáradjon. Savanyúság, puha kenyér és főtt burgonya kíséretében kínáljuk. Készülhet úgy is, hogy a félig főtt krumplit a disznóságok mellé rakjuk, így az is szép pirosra sül a húsokkal együtt. Hűtőszekrényben 4-5 napig eláll, és le is fagyasztható.