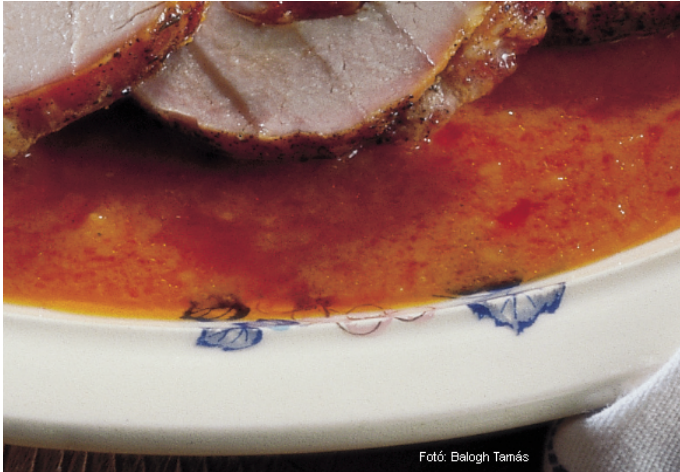


## Pecsenyelé (meleg)



Általában sült húsok visszamaradó zsírából (inkább zsírtalanított saftjából) készítjük. 5 evőkanálnyhoz 1 mokkáskanál paradicsompürét és 1 púpozott mokkáskanál lisztet adunk, 1 percig pirítjuk, majd kb. 1,5 deci vizet ráöntünk. Kissé megsózzuk, 2 percig forraljuk és átszűrjük. Akkor jó, ha híg mártás sűrűségű.

### Jó tanácsok:

- Az olajon késhegynyi köménymagot meg egy cikk vöröshagymát is megpiríthatunk, mielőtt a liszt meg a paradicsompüré belekerülne.
- Az átszűrt pecsenyelébe kis darab vaját is morzsolhatunk, így íze selymesebb lesz.