



Forrás: Pácsmegyeri konyha
Fotó: Borszékené Rétháti Ágnes

Személyenként 1-1 szelet szalonnát egy lábásban bevagdálva kisütöttek. Közben szintén személyenként 1-1 nagy fej vöröshagymát felkarikázva a szalonnára helyeztek. Belekeverték személyenként fél szál felszeletelt házi készítésű kolbászt (csak ezzel a kolbással finom és eredeti) és egy kicsit megpárolták. Mielőtt kész lett, felöntötték annyi házi paradicsomlével, amennyi ellepi, összeforalták és tálalták. Ezt az ételt kenyérral tunkolva ették, de előfordult az is, hogy héjában főtt

burgonyát kettőbe vágta és azzal tették asztalra.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag (kenyér nélkül): 745 kcal