



Hozzávalók:

1 nagyobb (15-20 dkg) vöröshagyma, 1 evőkanál sertészsír vagy 3 evőkanál olaj, 35 dkg sertésfejvelő, kb. fél kiskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 mokkáskanál pirospaprika
a tálaláshoz:
8 szelet házi fehérkenyér

1. A hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk és egy serpenyőben, a zsíron vagy az olajon, közepes lángon 5-6 perc alatt megfonyasztjuk.
2. A velőt esetleges véres, vastagabb inaitól megtisztítjuk, hideg vízzel leöblítjük, alaposan lecsöpögtetjük, majd a hagymára dobjuk. Kevergetve kb. 5 percig pirítjuk, ezalatt a velő teljesen szétmegy benne, közben kissé megsózzuk, megborsozzuk, a vége felé a pirospaprikával meghintjük, elkeverjük. Akkor jó, ha az állaga egy híg rántottára emlékeztet, az ízében pedig enyhén dominál a bors.
3. A kenyérszeleteket megpirítjuk, a pirított fűszeres velővel megkenjük.

Megjegyzés

- Ez a fogás a Balaton környékének egyik specialitása.

4 főre

Elkészítési idő: 20 perc

Egy adag (2 kenyér megkenve): 537 kcal