

HETIN

1. „Falusi gulás”

Hozzávalók:

- hagyma
- szalonna
- marha
- sertéslapocka
- bors
- vegeta
- 1 kávéskanál só
- 0,5 l száraz vörösbor
- babérlevél
- fűszerpaprika
- erős paprika

Elkészítése:

A szalonnát zsírjára pirítjuk, a hagymával együtt dinszteljük. Bele tesszük a marhahúst és a lapockát. Borssal, vegetával, sóval ízesítjük, és a levét elforraljuk. Felöntjük a vörösborral, beletesszük a babérlevelet és rátesszük a pirospaprikát. Megfőzzük. Utóízesítése friss erős paprikával lehetséges.

2. Csevap (kerek, hengeres) vagy plejskavica (lapos pogácsa):

Hozzávalók:

- darált sertéshús
- darált bárányhús
- darált marhahús
- só
- bors
- vöröshagyma

Elkészítése:

A hozzávalókat összedolgozzuk és tárcsán megsütjük.

3. Ljutica:

Hozzávalók:

- bacon
- sajt
- túró
- erős paprika
- só
- bors

Elkészítése:

A túrót ízesítjük morzsolt erős paprikával, sóval, borssal és a sajttal együtt baconbe csavarjuk.

