



## PÉCS-MECSEKI BORÚT

### 1. Raguleves daragaluskával:

#### Hozzávalók:

- csirkehús
- sertéslapocka
- leveszöldségek (sárgarépa, fehérrépa, hagyma, zeller, petrezselyemzöldje)
- tárkony
- tojás
- búzadara
- só
- víz

#### Elkészítése:

Köcsögben (sokác cserépedényben) bogrács mellé rakva készült. A húsokat a leveszöldségekkel együtt beletesszük az edénybe és felöntjük vízzel. A végén tárkonnyal ízesítjük. Daragaluskával tálaljuk.



### 2. Pincepörkölt:

#### Hozzávalók:

- marhahús
- sertéslapocka
- fél lit. vörösbor
- pár szem burgonya
- zsiradék
- hagyma
- fűszerpaprika
- só

#### Elkészítése:

A hagymát a zsiradékon üvegesre pirítjuk, megszórjuk pirospaprikával. Beletesszük a húsokat, felöntjük vízzel és a vörösborral. Amikor a hús már majdnem megfőtt, beletesszük a burgonyát.

3. Pulykamáj hagymával, fokhagymával, kakukkfűvel tárcsán sütve:

Hozzávalók:

- pulykamáj
- hagyma
- fokhagyma
- kakukkfű

Elkészítése:

A pulykamájat befűszerezzük, majd tárcsán megsütjük. A végén megsózzuk.

4. Vegyes saláta (csalamádé):

Hozzávalók:

- káposzta
- lilahagyma
- uborka
- paprika
- cukor
- ecet
- só
- víz

Elkészítése:

A káposztát felszeleteljük, lesózzuk, majd kis idő múlva kinyomkodjuk. Hozzáadjuk a feldarabolt uborkát, paprikát és lilahagymát. A végén cukros, sós, ecetes vízzel leöntjük.

5. Juhtúrós paradicsomsaláta balzsamecetes olívaolajjal:

Hozzávalók:

- juhtúró
- paradicsom
- balzsamecet
- olívaolaj

Elkészítése:

A paradicsomot felszeleteljük és hozzámorzsoljuk a juhtúrót. Balzsamecetes olívaolajjal meglocsoljuk.

