



Sertéskocsonya

Hozzávalók:

Sertés fej, láb, farok, bőrke 2,5 kg

Sertéscsülök 1-2 kg

Füstölt oldalas széle 50 dkg

Vöröshagyma 30 dkg

Fokhagyma 10 gerezd

Ízesítők: Só, Szemes bors.

Díszítésre: néhány karika friss házikolbász

Elkészítése:

A leperzselt, lemosott bőrös húsokat, és a csülköt, fazékba tesszük, annyi vizet öntünk rá, ami jól ellepi. (A főzés végére annyi levünk maradjon, amennyi a húsokat épp ellepi.) Felforraljuk, lehabozzuk, majd húsleves módján, gyöngyöző forralással addig főzzük, míg a hús a csontjáról le nem válik (pihentetni szoktuk, mégpedig, estére, hidegre téve, majd másnap újból melegítve, de előtte az alvadt zsírt leszedem, így teljesen zsírmentes lesz.).

Pihentetjük. Átszűrjük.

A kicsontozott húsokat leveses tányérban elosztjuk úgy, hogy minden adag egyformán tartalmazzon húsos, bőrös részt és egy karika kolbászt.

Rámerjük a tiszta, átlátszó levet, ügyelve, a húst lepje el! Hűtőben dermedtjük.