

Lizard

Somogyi Vargányaleves

Sárgarépa
Fehérrépa
Zeller
Karalábé
Olíva olaj
Vargánya gomba
Petrezselyem
Só
Törött bors
Liszt
Tejföl
Tejszín
Fűszerpaprika

A tetszőlegesen vágott zöldségeket és a gombát olíva olajon lepírtjük, felöntjük csirke alap lével, berántjuk egy zsemleszínű rántással, és tejjel habarjuk.

Vágott petrezselyemzölddel ízesítjük, díszítjük.

Vaddisznópörkölt dödöllével

1,8 kg vaddisznó lapocka
Vöröshagyma
Sertézsír



Fokhagyma
Só törött bors
Majoranna
Borókabogyó
Tó paprika
Paradicsom
Füstölt szalonna
Fűszerpaprika

Dödölle

Burgonya
Só
Liszt
Vöröshagyma
Sertés zsír

A füstölt szalonnát kipirítjuk, rátesszük a vöröshagymát, üvegesre pírítjuk, a húst rátesszük, átpörköljük.

Sózzuk, törött

borssal, majoránnával és borókabogyóval ízesítjük, végül fűszerpaprikát szórunk rá.

Felöntjük kevés vízzel és vörösborral. Puhára főzzük.

Közben a dödöllét is elkészítjük:

Finomra vágott vöröshagymát kevés zsíron megpirítunk.

A megfőtt burgonyát összetörjük, hozzáadjuk a megpirített hagymához. Lisztet teszünk bele, majd sózzuk, borsozzuk.

Serpenyőben közepes lángon, kevergetve pufogatjuk.

Ízlés szerint tálaljuk.