



Savanyú vetrece juhtúrós puliszkával

Hozzávalók (4 főre):

Vetrecéhez:

- 0,8 kg Szürkemarha fehérpecsenye
- 0,2 kg Füstölt mangalica szalonna
- 0,4 kg Vöröshagyma
- 13 db Babérlevél
- 0,03 kg Liszt
- 2 dl Száraz fehérbor
- 1 ek Mustár.
- 1 db Citrom leve
- 12+1 dl Tejföl
- Só
- Őrölt feketebors

Puliszkához:

- 0,15 kg Juhtúró
- 0,15 kg Baconszalonna
- 0,3 kg Kukoricadara
- 11dl Tejföl
- Só



Vetrece:

A mangalicaszalonnát kockára vágjuk, szép lassan kipirítjuk. A vöröshagymát feldaraboljuk és az olvasztott szalonnára „dobjuk”, ha már üveges rátehetjük a felcsíkozott fehérpecsenyét. Sózzuk, borsozzuk, babérlevelet teszünk bele. Mikor kellően lepirult, felöntjük vízzel. Többször zsírára pirítva, a vizet pótolva pároljuk. A már majdnem puha húshoz, tejfölös habarást készítünk, mellyel dúsítjuk ételünket. Száraz fehérborral, mustárral, és citrom levével beállítjuk a végső ízvilágát ételünknek. Tejföllel meglocsolva tálaljuk.

Puliszka:

Lábasban vizet forralunk, melybe belekeverjük a kukoricadarát. Simára keverjük, Gyenge tűzön 10 percig főzzük. Ezután belekeverjük a már előzőleg felkockázott és lepirított bacon szalonnát, a juhtúrót és a tejfölt. Sóval ízesítjük. A kész masszánkat tepsibe öntjük, 170 fokban 40 percig sütjük. Kanállal formázva, tejföllel meglocsolva tálaljuk.