

Aldebróí fojtott

Hozzávalók 4 személyre:

1 kg sertéscomb

25 dkg máj

2 db vese

(manapság már csak sertéshúsból készítik)

2 fej vöröshagyma

10 dkg zsír

10 dkg liszt

5 db tejföl

1 dl víz

5 gerezd fokhagyma

pirospaprika

babérlevél

só

bors

ecet

cukor

A belsőséget és a húst kis kockákra vágjuk és sok vöröshagymával pörköltnek készítem (sütöm, főzöm, bő szaftot csinállok) babérlevelet teszek hozzá. Mint a pörköltet-megfűszerezem ízlés szerint- sózom, borsozom. Ha félig puha a hús, akkor fokhagymás rántással berántom. A rántásba egy kevés cukrot és ecetet is tehetünk, valamint tejföllel dúsítjuk ízlés szerint. Frissen sült, puha kenyérrrel vagy zsemlegombóccal tálaljuk.