



Flag – gasztro magazin: Hagymás vér

2011 március 05. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Megosztó étel. Vagy rajongani lehet érte, vagy utálni. Disznótorok jellemz? reggelije – mire a férfiak megperzselték és tisztára súrolták a jobblétre szenderült állatot, addig az asszonyok odabent elkészítették ezt a csemegét.

Rengeteg hagymával, sok-sok borssal, puha kenyérrel, savanyúsággal – hogy utána újult er?vel folytatódhasson a

munka!

Tipp:

henteseknél érdemes kérdezni és szépen kérni! Ha adunk egy megfelelő méretű, tiszta, jól záródó edényt, hozzájuthatunk a vérhez akkor is, ha nincs lehetőség disznótorra!

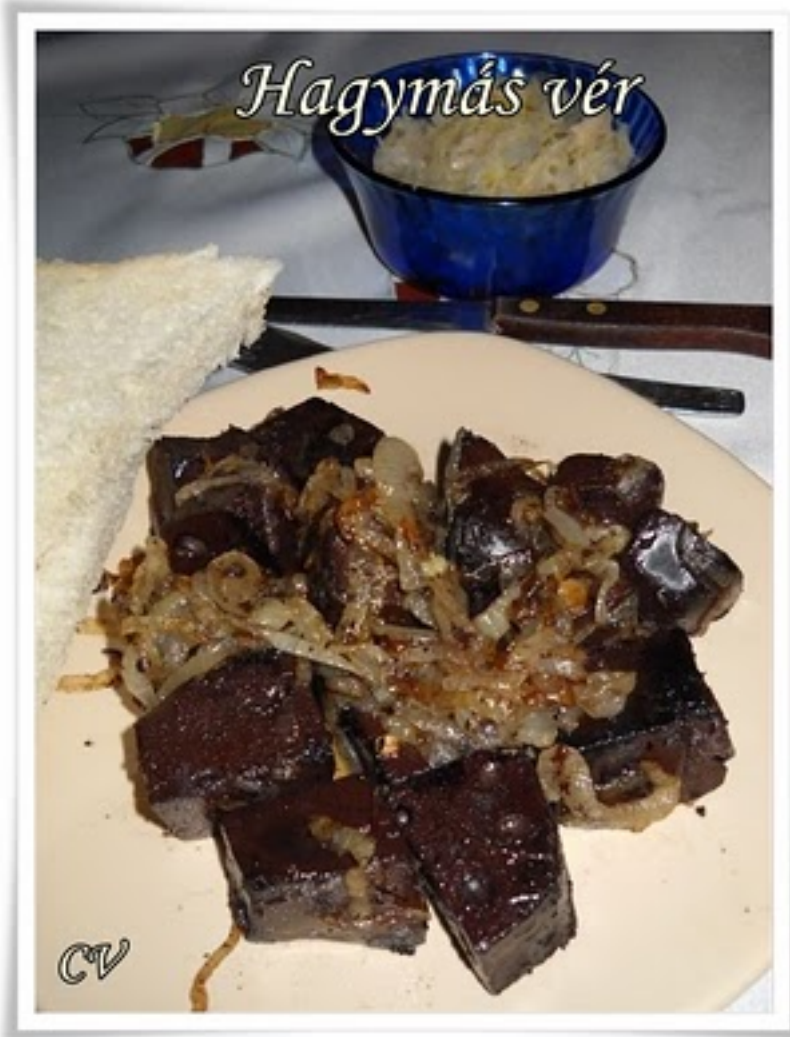
Hozzávalók:

Friss disznóvér

Zsír

Kiadós mennyiségű vöröshagyma

Só, őrölt bors



A vér hagyjuk megolvadni, majd késsel kockázzuk fel. Olyasmi állagot vesz fel, mint a kocsonya.

Lobogó, sós vízben abáljuk meg, azaz főzzük meg, hogy a belseje szivacsos állományú legyen, ne maradjon benne nyers rész.

A zsíron pirítsuk meg a félfőre vágott vöröshagymát, majd adjuk hozzá az abált vért. Forgassuk át alaposan, és erősen sózzuk, borsozzuk.

Puha kenyérral, savanyúsággal tálaljuk!

Szerző: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>



DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyaláztatról tabumentesen

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló