Erdélyi borsos tokány

Hozzávalók:

75 dkg sertéslábszárhús (marhalábszárból is készíthető),

10 dkg füstölt szalonna,

10 dkg hagyma,

1,5 dkg só

½ kávéskanál törött bors,

2 dl fehérbor.

A húst 4-5 cm hosszú, 1 cm széles és vastag rudakra vágjuk fel. A füstölt szalonnát a kés tompa felével kaparással megtisztítjuk, kb. 7 mm-es, egyenletes kockákra felvágjuk és megfelelő nagyságú lábasban, mérsékelt tűzön, állandó keveréssel, üvegesre hevítjük. *A rudakra vágott húst belehelyezzük, jól lepirítjuk. Megborsozzuk és egy kevés fehérbor aláöntögetésével (vagy forró vízzel) pároljuk. Amikor a hús félig puha, megsózzuk, átpirítjuk, és majdnem puhára pároljuk.* Ekkor zsírjára lesütjük, a megvágott hagymát a húshoz keverjük és folyadék hozzáadása nélkül, lefedve folytatjuk a párolást, addig amíg a hagyma megpuhul, de eredeti alakját megtartja. Sem a húsnak, sem a hagymának nem szabad megpirulni. Ekkor megízleljük, ha szükséges, még megsózzuk, átforraljuk, forró pecsenyés tálra tálaljuk, enyhén borsozzuk. Köretként puliszka illik hozzá.