

Béresek Szent György-napi eledele

Grassalkovich módra

A tavaszi munkálatok kezdetén a birtokon ünnepséget tartottak,erősítvén a közösség összetartó erejét és az előttük álló feladatok ,munkálatok sikerét.

Hozzávalók:

- Sertés tarja tetszőleges mennyiségben,
- Fűszerek,(só,bors,fokhagyma,pirospaprika).
- Savanyú káposzta,savanyú uborka,levesben főtt zöldségek.

Recept leírása:

Tetszés szerinti mennyiségű sertés tarját szeleteljünk fel. Fűszerezzük fokhagymával, sóval, borszal, pirospaprikával. A szeleteket kizsírozott tepsibe egymás mellé sorakoztassuk fel. Betoljuk a kemencébe és lassú tűzön puhára sütjük. Ha megsült és megpirult a hús akkor a kemencéből kivéve tálalhatjuk is.

Tányér közepére teszünk egy marék savanyú káposztát,rátesszük a szelet sült húst.

A tányér szélére pedig a kondérban főtt húsleves legjavát pakoljuk: répa, krumpli, fehér répa, zeller

Aki szereti,savanyú uborkával is díszítheti.

