



Läskipernaloora

Aineet: (suunnillee saral satakuntalaisel)
kymmene killoo siakylkee
yks kilo voit
kaksyktäviis killoo pernaa (kiinteet laatuu)
yks kilo sipulii
kolm litraa vett
kaks litraa kermaa
yks litra maitoa
sualaa
pual ressii pippurirouhett

Valmistus: Kuari pernat ja kuutioi ne piäniks palasiks kylmä vere joukkoo.

Kuutioi sit siakylki ja sipulit suunnillee sama kokoisiks palasiks ko pernakki. Ruskist se jälkee vois ensi läskit ja sit sipulit.

Sekot pernakuutiot, ruskistetut kyljepalaset, sipuli ja pippuri yhres.

Kaar sössö uunivuakii ja ropsaut viäl sualaa pääl. Paist looraa sit pari-kol tuntii sataseittämäkymppises uunis.

Sit ko vesi o haihtunu vuaka pohjalt melkei kokonaa pois, se alkaa ol kypsää. Sekot sit keskenää kerma ja mairot ja kaar vuakaa.

An immeytyy kunnol pernoitte joukkoo enne ko tarjoot. Huur kaikk syämää ja jakel tonkkast kylmää sahtii kyytipojaks.