



Monnia Bakonyin tapaan

Aineet:	1,5	kg	monninlihaa
	100	g	punasipulia
	1		valkosipulin kynsi
	1		nippu persiljaa
			suolaa
			maustepaprikaa
	1		vihreä paprika
	300	g	herkkusieniä
	80	g	voita
	30	g	jauhoja
	4	dl	smetanaa
			kuminaa

Valmistus: Monniviipaleet pestään, suolataan ja laitetaan voideltuun uunipannuun.

Monnin päästä ja selkäluusta valmistetaan kalaliemi. Pieniksi paloitetut sipulit kuullotetaan voissa. Lisätään valkosipuli ja jatketaan kuullottamista.

Maustetaan maustepaprikalla, murskatulla valkosipulilla ja kuminalla sekä laimennetaan kalaliemellä.

Liemeen sekoitetaan smetana, kiehautetaan ja lisätään vähän suolaa. Tämä kastike kaadetaan monniviipaleille, jotka paistetaan uunissa.

Tarjottaessa monniviipaleet koristellaan hienoksi silputulla persiljalla, vihreällä paprikaviipaleilla ja paprikoidulla sianihrolla tai voilla. Taikinakokkareet tai voissa paistetut perunat sopivat hyvin lisukkeeksi.