



Siansorkat Nagyszakacsin tapaan

Aineet:	2	keskisuurta siansorkkaa luilla	
	400	g	suurehkoa papuja
	200	g	punasipuleita
	10	g	suolaa
	200	g	makkaraa
			jauhattua kirsikkapaprikaa
	1	kg	tynnyrissä kypsennettyä hapankaalia
	4	dl	öljyä
	1	dl	smetanaa
			jauhattua pippuria
			maustepaprikaa
	1		valkosipulin kynsi

Valmistus: Pavut laitetaan veteen turpoamaan. Siansorkat puhdistetaan, karvat poltetaan pois, sorkat pestään huolellisesti, suolataan ja annetaan seistä suolassa tunnin ajan. Hapankaalin suolaisuus tarkastetaan ja jos se on liian suolaista, se huuhdellaan sopivaksi. Siansorkat laitetaan kuumankestävään astiaan, jonka pohjalle kaadetaan vähän vettä, viereen laitetaan yksi sipuli, jonka kanssa sorkat saavat hautua kannen alla puolipehmeiksi. Hienonnettu punasipuli paahdetaan öljyssä kullankeltaiseksi, maustetaan paprikalla ja siihen lisätään hieman vettä. Liotetut pavut suolataan, maustetaan pippurilla, kirsikkapaprikalla ja valkosipulimurskalla. Papu-mausteseos lisätään sipuliin. Tämän jälkeen lisätään valutettu hapankaali, päälle asetellaan esipaahdettu siansorkat, viiteen osaan paloittelut makkarat ja ruoan annetaan kypsyä. Tarjottaessa siansorkat nostetaan kaalin päältä. Kun luut on poistettu, sorkat viipaloidaan ja päälle kaadetaan papu-kaaliseos, ruoka valellaan smetanalla ja koristellaan makkaralla.