



## Paisti Neszmelyin tapaan

Aineet: 600 g luinen siiankyljys  
20 g suolaa  
40 g jauhoja  
200 g lihaista pekonia  
400 g makkaraa tai 4 nakkia  
1 dl öljyä  
160 g kinkkua  
100 g punasipulia  
1 dl valkoviiniä  
rouhittua pippuria

Valmistus: Puhdistettu punasipuli, kinkku ja pekoni viipaloidaan hyvin ohuesti. Makkara paistetaan kokonaisena. Kyljys paloitellaan 150 g kokoisiin viipaleisiin ja kyljykset avataan veitsellä siten, että ne voidaan täyttää. Liha suolataan. Kyljykset täytetään pekonilla, punasipulilla ja kinkulla ja aukko suljetaan neuloilla. Kyljykset pyöritellään jauhoissa ja paistetaan molemmin puolin. Kyljysten päälle kaadetaan vähän valkoviiniä ja haudutetaan kannen alla täysin pehmeiksi. Neulat irrotetaan ja kyljykset laitetaan kuumille lautasille. Jokaisen kyljyksen viereen asetellaan 1/4 makkaraa tai nakki. Kyljykset tarjotaan paistettujen perunoiden kera ja valellaan omalla paistinliemellä.