



Sianmaksia Cserhatin tapaan

Aineet:	1,2	kg	sianmaksaa
	500	g	sieniä
	400	g	savustettua pekonia
	200	g	rasvaa tai öljyä
	200	g	punasipulia
	30	g	jauhoja
	2		kasvisliemikuutiota
	100	g	jauhoja
	100	g	vihreää paprikaa
	100	g	tomaattia
	1		nippu persiljaa
			hieman muskottipähkinää
			jauhettua pippuria
			maustepaprikaa
			mausteet maun mukaan

Valmistus: Esityöt:

Maksa ja sienet viipaloidaan, sipuli, tomaatit ja vihreä paprika kuutiodaan ja persilja hienonnetaan.

Valmistus:

Sipulit, sienet, tomaatit ja vihreä paprika haudutetaan rasvassa muhennokseksi, joka maustetaan suolalla, pippurilla, muskottipähkinällä, liemikuutioilla ja persiljalla. Jauhoihin sekoitetaan maustepaprika, maksanviipaleet kieritellään jauhoseoksessa ja paistetaan kuumassa rasvassa. Tarjottaessa maksa koristetaan muhennoksella ja paistetulla kinkulla.