

Undi aszpikos disznósajt

Hozzávalók:

1/2 disznófej, 1.5 kg comb (szárazhús), 1 kg bőr, 1 fej hagyma, 3 gerezd fokhagyma, só, egész bors és annyi víz ami az egészet ellepi.

Az egészet jó puhára kell főzni. A megfőtt húst, bürkét, disznófejet összevágjuk, izesítjük fokhagymával, majorannával, borssal, sóval majd az egészet ismételtén felforraljuk. A tetejéről a zsiradékot leszedjük majd merőkanállal műanyag zacskóba tesszük. Ha nyers disznógyomorba töltünk akkor még meg kell abálni. A teljesen kihült disznósajtot tehetjük csak a hűtőbe. Mélyhűtőbe egyáltalán nem szabad tenni.

Kalinkó

Lisztből tojással, vajjal, cukorral, tejföllel, élesztővel és finom kakaós, mákos-diós töltelékkel vagy mazsolával készített lakodalmas kalács.

Hozzávalók:

5 kg liszt (1 zsombor), 1 kg cukor, 50 dkg vaj vagy zsír, 15-20 tojás, 5 dkg élesztő, só, tej a tésztagyúráshoz

A tésztát meggyúrják, megdagasztják majd a kelt tésztát általában szitán fonják, így kerülete a szitáéval azonos lesz. A kemencéből történő kivétel után tetejét cukros vízzel szokták átkenni és az egész kalácsot sütőabrosszal letakarni azért, hogy meg ne szikkadjon. Egyesek a kemencéből kivett kalinkó-t nem vízben hanem ecetes vízben feloldott cukorral kenték meg amitől különleges ízt kapott.

(Többféle méretű szita létezik, ezért a leírt mennyiségből lehet, hogy több kisebb kalács is süthető.)

Egykoron forró kemencében sütötték.

A lakodalomra nem hivatalos vendégeket kínálták, kínálják vele.