***Pöstyéni aprópecsenye***

Elkészítése egyszerű és gyors, bár egy egynapos pácot hozzá kell számítani.

Hozzávalók:

Sertéshús, savanyóuborka, mustár, piros arany, delikát.

Elkészítés:

A szép sovány sertéscombot csíkokra vágjuk, megszórjuk egy kis delikáttal, az édeskés ízű savanyóuborkát is felcsíkozzuk. Az egészet egy Jénai tálba tesszük, rányomunk mustárt és piros aranyat (ízlés szerint, de 60-70 dkg húshoz kb. egy-egy tubussal kell. Aki szereti az erőset, a piros arany egy része lehet az. Uborka körülbelül a húsmennyiség fele legyen.) Az egészet jól összekeverjük, letömörítjük az edényben. A tetejére öntünk egy ujjnyi olajt. Egy napra lefedve, hűvös, de nem hideg helyen hagyjuk.

Másnap egy serpenyőben kevés olajt hevítünk, belekeverjük az előkészített alapanyagokat, és fedő alatt, de gyakori kevergetéssel puhára pároljuk. Víz alig kell alá. Vigyázzunk, hogy mire megpuhul, visszasüljön. Ezért a párolást fedő nélkül fejezzük be. Ízlés szerint delikáttal utána ízesítjük.

Sült hasábburgonyával tálaljuk.