



Szűkebb családi körben kétféle receptet találtam a húsvéti sonka elkészítéséhez.

□

A disznótort követően megfüstölik a sonkát és húsvétkor kezdődnek a további műveletek. Abban mindkét recept megegyezik, hogy vízbe áztatni kell a sonkát főzés előtt egy nappal. Az egyik utasítás szerint bő vízben kell feltenni főni, amibe mindössze ízlés szerint só, bors, babérlevél kell. A másik szerint az előbbieken kívül kell még fokhagyma, vöröshagyma, egy petrezselyem, egy sárgarépa, majoránna, babérlevél. Végül a hosszú főzés után a vízben kell kihűlnie a húsvéti finomságnak.

Ha igazán profik akarunk lenni, még a tormát is magunk készítjük a sonkához! Megtisztítjuk, majd lereszeljük a nyers tormát, ami őrülten csíp, ezért kis lyukú darálón akár darálhatjuk is. Ízesítjük ecettel, sóval, cukorral és egy kis nártium-benzonáttal, hogy a színét ne veszítse el. A nagyon csípős tormát langyos sütőbe kell tenni, így veszít erejéből.

Írjanak, Önöknél hogy készülnek a finomságok!