

Peprná jablečná šalše - Staromaďarské menu

Rozpis

5 dkg sádla z maďarského bagouna

1 cibule

2-3 jablka

1-2 krajíce chleba

½ dl vinného octa

3 dkg mletých vlašských ořechů

2 dkg medu

1 zázvor

pepř

sůl

Tvorba

Jablka oloupeme, zbavíme jader a bubáka a rozkrájíme je na drobné kostičky. Potom je podusíme na sádle. Přilijeme trošku octa a jablka posypeme mletými vlašskými ořechy. Krajíce chleba namočené do vývaru z vepřové panenky přepasírujeme přes cedník a rovněž je přimícháme k jablkům. Přikapeme také med a do směsi ještě nastroháme zázvor. Ochutíme pepřem a hřebíčkem, načež šalši krátce povaříme.

Můžeme ji podávat k uvařené panence nakrájené na plátky.