

## Ciszterci tokány

*Brevics Lászlóné Anci receptgyűjteményéből*

Nyersanyagszükséglet 4 személyre:

- hagyma 1 db
- olaj 4 ek
- szalonna 8 dkg
- só 1 tk
- sertéscomb vagy lapocka 50 dkg
- tejszín 2 dl
- mustár 1 tk
- pirosarany 1 tk
- liszt 1 tk
- fehérbor 1 dl

A kockára vágott szalonnát kisütjük zsírára, erre a hagymát tesszük, amit kockára vágunk és párolunk. Ezután a csíkokra vágott húst tesszük bele, néhányszor kevergetve zsírára sütjük, ízesítjük, sózzuk. Fedő alatt puhára pároljuk. Tejszínes habarással sűrítjük, borral ízesítjük. Párolt rizst vagy burgonya krokettet adunk hozzá.