

A csepegtető kenyér

Nálunk Salgótarján környékén, de különösen a nosztalgizáló acélgáriak körében igen elterjedt az isteni finom csepegtetett kenyér.

Hozzávalók:

- *erre a célra kapható sütővas (megvásárolható nem veszélyes áron)*
- *házi szalonna*
- *házi kolbász, húsos szalonna*
- *szeletelt kenyér*
- *a kenyérré*
- *hagymakarika*
- *paradicsom*
- *paprika*
- *só*
- *(egyéni ízlés szerint uborka, főtt tojás, sajt)*
- *tűz*

Elkészítés:

A felmelegített vasba beletéve a szalonnát, a kolbászt és a húsos szalonnát (van egy kis közbenső idő a kupicára). Jöhet a szalonna szaftjának a csöpögtetése a kenyérekére. Ez után bőven jut idő az emésztést elősegítő fröccs, avagy sör fogyasztására.

Jó étvágyat: Attilko