

# ÖNTÖTT PEREC

A házilag elkészített perec országosan ismert népi táplálék. Erdőhorvátiban a szükség vitte rá az asszonyokat a perec-sütésre, annak vásárokon vagy a heti piacokon történő értékesítésére. Horvátiban ugyanis a falu valamirevaló határai, szántói a település kiváltságos lakóinak kezében voltak, így a szegényebb rétegek nem rendelkeztek akkora földterülettel, ami a család eltartására alkalmas lett volna. Így történt, hogy az asszonyok háziiparszerűen láttak hozzá a perec sütéséhez. Hátrányukból olyannyira előnyt kovácsoltak, hogy az ízletes erdőhorvát perec receptjéért bár bármit megadtak volna a szomszédos településeken lakó asszonyok, hogy maguk is keresethez jussanak. Ekkor azonban a recept már horvát titoknak számított.

## ✿ PEREC ✿

### ELKÉSZÍTÉS:

Annyi meleg víz, hogy egy kemény levestésztát gyúrunk. Fél óráig jó simára kidolgozzuk, majd a tésztát felcsíkozzuk, karikára sodorjuk és forró vízben addig főzzük, amíg fel nem jött a víz tetejére. Tálcára rakjuk és a szikkadt felével lefelé lapra tesszük és forró sütőben 15 perc alatt kisütjük.

## ✿ ÖNTÖTT PEREC ✿

### ELKÉSZÍTÉS:

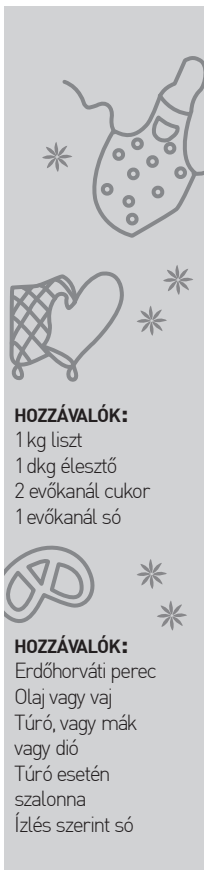
A pereceket összetörjük, meleg vízbe áztatjuk, majd kézzel kicsavarjuk a tésztából a vizet. Olajat vagy pirított vajot, szalonnatepertőt teszünk rá, összerázzuk, és megszóraják túróval. Ehették még az öntött perecet mákkal, dióval, juhtúróval is.

Gyűjtötte:

*Wagneré Bakóczy Zsuzsa*

néprajzos muzeológus

# SKANZEN RECEPTÁR



### HOZZÁVALÓK:

- 1 kg liszt
- 1 dkg élesztő
- 2 evőkanál cukor
- 1 evőkanál só

### HOZZÁVALÓK:

- Erdőhorvát perec
- Olaj vagy vaj
- Túró, vagy más
- vagy dió
- Túró esetén
- szalonna
- Ízlés szerint só