

Dole

Pentru prepararea 'doleului' avem nevoie de următoarele: ficat de porc, slămină, carne de porc spumato, ouă crude și condimente după gust: sare, piper, cimbru, frunze de pătrunjel, mărar, ceapă.

Bucățile de carne se pun la fiert pe sobă într-o oală. După ce s-au fiert, se scot la scurs în robor și apoi se acoperă pe funcul de lemn pentru a se răci.

Când s-au răcit, se tocă mărunt cu satorul. Tocătura se acoperă într-un rolling mare și se pun ouă crude și sare, piper, frunze de pătrunjel, mărar, după gustul fiecăruia. După ce sa frământat bine cu mâinile se obține o pastă gustoasă.

Se pune pasta în forme de cozonac și se dă la sept în cuptor cam 10 ore, 8 ore și jumătate.

După ce sa sept cozonacii, se scoate pe corpătorul de lemn și se lasă să se domolească, apoi se duc la rece în rămoră.