

PERNIL A L'AGREDOLÇ

Ingredients:

4 talls de pernil del país.

Dues cullerades de mel.

Un raig de vinagre.

4 llesques de pa.

Oli.

Elaboració:

Fregiu el pernil amb molt poc oli.

Afegiu-hi la mel i el vinagre, i coeu-ho a foc lent uns 10 minuts.

Finalment afegiu-hi els talls de pa fins que es beguin el suc.

Variacions:

Es pot escaldar el pernil abans de fregir-lo.

Es pot deixar reduir el vinagre abans de posar-hi la mel.

Es pot fer amb magre de porc en comptes de pernil.