

Údajně 6000 let starý recept, dle pořadu Gurmáni na cestách

1 kg vepřového rozkrájíme na větší kostky, osmažíme na cibuli a česneku, zalejeme kuřecím vývarem a necháme cca 1 h dusit. Poté zalejeme rozdranžírovanými rajčaty (cca 1 kg), přidáme hodně celých stroužků česneku (předtím na sucho opraženými), přidáme feferonku, bobkový list, fenykl, kuličkový pepř a necháme 1 h dusit. Poté zahustíme moukou z nesladké kukuřice (může být cizrna). Hotovo !!!