

Helstekt gris för ca. 50 personer.

Slakta en gris på ca. 40 kg levande vikt, klyv den i ryggen men inte rakt igenom utan bara genom kotlettbenet och grishalsen samt huvudet så att sidorna hänger ihop. Häng sedan grisen på svalt ställe, därefter blandas 1,5 kg fint salt med 100 gram salpeter och 100 gram stött svartpeppar.

Med detta gnides grisen med början omedelbart efter upphängningen och sedan några gånger samma dag ^{både utan och inman}. Därefter fastsättes den ordentligt med ståltrådar på ett järnkors ~~så att den~~ utgör ett flak över en grop med glödande träkol på lagom höjd ovanför så du ser att värmen tar på den. Se till att inte värmen försvinner med vinden om det blåser.

Stekes sedan sakta i ca. 8 timmar under väning, kasta gärna gröna allöv på elden ibland luktar gott smakar sedan ljuvligt.

Grisen är färdig då du sticker en kniv i de tjockaste delarna och utekvätskan är gråvit men ej röd

Obs. lagom varmt, du spiller en del salt men det är medräknat,

Klippes sedan upp med en kraftig ~~desinfiserad~~ trädgårdssax i portionsbitar. med svål och ben. Bogar och skinkor skivas så långt det går. En fest som är verkligen populär och trevlig.