

Ingredients:

- Préssecs de vinya
- Carn de porc, de vedella o de xai
- Pernil del país
- Ceba
- Llard
- Ous
- Farina, sucre
- Xocolata, canyella

Elaboració:

Trieu uns préssecs de vinya madurs però forts, molsuts. Peleu-los i feu-los un tall per la part superior a fi de treure'ls el pinyol. Guardeu aquesta mena de boina o capciró.

Agafeu carn i pernil del país ben picat i passeu-ho per la paella amb llard. Salpebreu. La carn pot ser de porc, de vedella o de xai, o barrejada. El més habitual és de porc i vedella.

Farcieu el préssec amb la carn i poseu-hi la boina. Passeu els préssecs així farcits per clara d'ou batuda i fregiu-los amb llard a la paella.

En una cassola a banda, poseu-hi la cebada ben fina, la cullerada de farina, la de sucre, una mica de xocolata, una mica de canyella, un xic d'aigua i els préssecs perquè bullin una estoneta a foc lent. Aneu-los girant fins que agafin el punt.