

Doppa = Stekt fläsk och flott blandat med mjölk och
avrett med kornmjöl.

Ryda^ehom, Smål.

VFF 2608 s. 12.

Olika slag av doppesås.

Krösamosdopp.

Harplinge: Hall.

IFGH 1265 s. 48, 50.

Döpp - sås. Hur den gjordes.

Redslared, Vgl.

IFGH 3575 s. 25.

Krås - mjöl och mjölk, som rördes om och kokades
i flottet i den panna där man stekt fläsket.

Sjötofta, Vgl.

IFGH 5900 s. 9.

Fläskedopp - hur man gjorde det.

Gällared, Hall.

IFGH 6033 s. 36.

Fläskedopp - en sås av vetemjöl som frästes i
flott. Man doppade bröd i och åt fläsk till.

Gällared, Hall.

IFGH 6040 s. 28.

Fläskedopp - fläsksås som man doppade bröd i.

Ullared, Hall.

IFGH 6086 s. 18.

Sluring = doppa.

Hur det tilllagades.

Hovmanstorp, Smål.

IFGH 6146 s. 15

Fläskadoppet - en nästan glömd maträtt.

Ullared, Hall.

IFGH 6373 s. 2.