



Svinjetina.

Bijele čurke.

Sastojci: 1 kg prosene kaše, 200 g masti, 20 g brašna, sok od stroke češnjaka, sol, cimet, crvena paprika, debela svinjska crijeva.

Prosena kaša se zalije vrelom vodom da sve upije i ostavi se na laganoj vatri. Zatim se dodaju sok od češnjaka, brašno, mast, sol, papar, cimet i mljevena paprika. Sve se dobro izmiješa te se takovom smjesom pine dobro oprana debela crijeva. Oblikuju se kobasice duge oko 20 cm, vežu se tankom špagom i stave kuhati u vrelu vodu. Kada malo prokuha izvade se i stave na dasku da se ohlade. Prije posluživanja stave se na mast u tepsiju i peku u vrućoj pećnici dok crijeva ne porumene.