



## Svinjetina.

### Hladnetina.

Sastojci: 500 g suhog bunceka, 500 g kožica, 500 g nožica, 2 mrkve, 2 korijena peršina, 1 glavica luka, 20stroke češnjaka, 2 lovorova lista, 10 kom papar u zrnu, žličica crvene paprike, sol.

Povrće se očisti, meso se dobro opere. Dodaju se glavica lika, češnjak, lovor list, papar u zrnu i korjenasto povrće. Kuha se na laganoj vatri oko pet sati. Voda se ne smije dolijevati. Kada je hladnetina kuhana izvadi se meso, nareže na manje komade i zalije juhom u kojoj se kuhalo meso. Ostavi se na hladnom mjestu dok se masa ne stvrdne. Po želji se pospe crvenom paprikom. Da bi dobili čistu juhu bez masnoće uzmete tanko crijevo, uronite u juhu i njome puniti posudice. Umjesto bunceka mogu se kuhati svinjski repovi ili koje drugo suho meso.