



Svinjetina.

Meso iz tiblice.

Sastojci: 500 g mesa iz tiblice, 400 g domaćih kobasica, 600 g svježeg kravljeg sira, 3 dcl kiselog vrhnja, 3 kom sira turoša, feferoni, luk, peršin, svježa paprika.

Meso se nareže na tanke ploške, a domaće kobasice na kolutove, stavi se na platu tako da su na sredini narezani turoši. Sve se dekorira svježom paprikom i feferonima. Svježi kravljji sir se nareže na ploške, prelije kiselim vrhnjem i ukrasi peršinom. Po želji se posipa mljevenom crvenom paprikom. Uz mladi luk i paradajz se poslužuje kao tipično međimursko predjelo. Nekad se meso iz tiblice nije serviralo uz tako bogat prilog kao danas. Najčešće se meso od više dijelova narezalo na ploške i serviralo uz slanine, luk i kukuruzni kruh. Rjeđe se uz meso serviralo i kobasice, jer bi se one ranije pojele. Kobasice su se najduže čuvale do Uskrsa jer su se servirale uz šunku i jaja.