



## Svinjetina.

### Kuruzne čurke.

Sastojci: 1 kg kukuruzne kaše (šrot), 200 g masti, 100 g brašna, sol, cimet, papar, debela svinjska crijeva.

Kukuruzna se kaša skuha, ocijedi i doda sitno isjeckani pirjani luk, brašno, mast, sol, papar i cimet. Smjesa se dobro promiješa i njome se 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.