



## Svinjetina.

### Svatovski paprikaš.

Sastojci: 1 kg svinjsko meso, 1 kg pilećih želućeka, 2 lovorova lista, 2 komada luka, 5 g papra, 1 žličica mljevene slatke i 1 žličica ljute paprike, 1 žlica mješavine začina, 5 žlica ajvara, 2 žlice masti, 2 dcl bijelog vina, sol.

Svinjsko meso se opere i nareže na kocke, Na masti se prži sitno nasjeckani luk dok ne porumeni. Zatim se dodaju svinjsko meso, ljuta i slatka paprika, mješavina začina, papar, lovorov list. Malo se promiješa i doda voda. Poleći želuci se očiste i razrežu na tri djela. Skuhaju se u slanoj vodi, kad su mekani želuci se dodaju pirjanoj svinjetini. Nakon toga se doda ajvar i bijelo vino. Dolije se vodom da prekrije meso, pusti se da još malo prokuha.