



## Svinjetina.

### Prezvušt.

Sastojci: svinjska glava, 500 g svinjskih kožica, 5 g papra, 20 g soli, 5 g crvene paprike, 2 stroke češnjaka, svinjski želudac.

Svinjska glava se skuha tako da se meso odvaja od kostiju. Svinjske kožice se skuhaju i sve se nareže na rezance od cca 10 cm. Dodaju se sol, papar, sok od češnjaka, crvena paprika. Sve se dobro promiješa. Dobivenom masom napuni se prethodno dobro oprani svinjski želudac. Zaveže se ili zašije tankom špagom i kuha najmanje pola sata. Zatim se izvadi i probuši debljom iglom da izađe sok i stavi se pod teret, u međuvremenu se dva puta okrene i ostavi se odstoji dva dana. Nakon toga se dimi tri dana i ostavi se na hladnom mjestu prije konzumiranja.