



Udruga za očuvanje kulturne baštine

# "MEĐIMURSKA GRUDA"

Dunjkovec

## Svinjetina.

### **Svinjska riba v poculici (u mrežici).**

Sastojci: 1,5 kg svinjskog filea, 800 g svinjskih jetra, 150 g slezene, sol, 2 suha ljuta feferona, mrežica.

Meso se razreže na četiri dijela, nasoli i ostavi tri dana u rasolu. Obično se za ovo jelo koristi meso iz rasola. Jetra i slezena preliju se vrelom vodom i narežu na ploške. Svinjski file obložen jetrom i slezenom zamota se u mrežicu, tankom špagom se zaveže. U vodu se stave dva suha ljuta feferona. Kad voda zavri stavi se meso u mrežici da se 10 minuta prokuha. Nakon toga meso se izvadi i stavi na dobro namašćenu tepsiju i peče dok ne porumeni i omekša. Ovako pripremljena pisana riba može se spremi u rastaljenu mast da se može ljeti poslužiti.