



Svinjetina.

Črne čurke (crne krvavice).

Sastojci: 2 kg hajdinske kaše, tri litre svježe krvi, svinjska glava, 150 g luka, 200 g masti, crvena paprika, papar, sol, tanka crijeva.

Hajdinska kaša se prelije vrelom vodom u količini da sve upije. Drži se na toploj laganoj vatri dok ne nabubri i postane mekana. Zatim se stavi u posudu i dodaju krv, pirjani sitno isjeckani luk, mljeveno meso od glave, crvena paprika, ostali začini te vruća mast. Dolije se vodom u kojoj se kuhalo meso ili špek. Dobro se promiješa začini i pune se dobro oprana tanka crijeva. Oblikuju se čurke (kolutovi oko 20 cm) i stave u vrelu vodu gdje se malo prokuhaju. Potom se stave na dasku i ohlade. Prije posluživanja stave se na mast u tepsiju i peku u pećnici dok ne dobiju crvenkastu boju. služe se sa pečenim krumpirom i zelenom salatam.