



Šlanine – kosana mast – zabel

Špek - slanina od svinje nareže se na 8 cm široke i 20 cm dugačke komade. Stavi se u vreću u vrelu vodu i kuha oko jedan sat. Izvadi se iz vode i ostavi hladiti (najbolje preko noći). Tada se oguli koža i odstrani rastaljena mast. Reže se na manje komade i samelje u stroju za meso. Nekada se kosala nožem po tome je dobila naziv. Dobro se osoli i izmiješa odnosno zamijesi. Zatim se stavlja u tiblicu, dobro se potisne da ne bi između ostao zrak i praznina, gdje bi se ubrzo počela stvarati plijesan. Pravi tek i punina se dobije kad se u šlanine stavi suho meso i ostavi da sazrije najmanje desetak dana.