



Udruga za očuvanje kulturne baštine

# "MEĐIMURSKA GRUDA"

Dunjkovec

## Svinjetina.

### **Svinjski kučet v poculici (but u mrežici).**

Sastojci: 1,5 kg svinjskog buta, 2 stroke češnjaka, 50 g masti, crvena paprika, sol, papar, mrežica.

Svinjski t nareže se na odreske koji se batićem istanje. Zatim se stave u rasol koji se napravi od vode, crvene paprike, soli, papra, soka od češnjaka i malo ulja. U rasolu odresci moraju odstajati 3 do 4 sata (najbolje preko noći). Nakon toga se umotaju u mrežicu koja se prethodno razreže u četiri dijela. Odresci se poredaju u namašćenu posudu, podliju sa malo juhe. Polagano se peku u pećnici na temperaturi od 180OC oko 60 minuta. Kada je jelo gotovo servira se uz hajdinsku kašu.