



## Svinjetina.

### Svinjski zajec (kare).

Sastojci: 1,5 kg svinjskog zajca, 10 jaja, 50 g masti, papar, sol, mješavina začina.

Kare se razreže tako da se može napraviti duguljast ravna ploha, zatim se potuče na ravnomjernu debljinu. Začini se paprom i mješavinom začina. Jaja se tvrdo skuhamo, očiste i vrhovi se odrežu da bi se mogla poredati u niz. Meso se zavije u rolu i poveže se (omota) kuhinjskom špagom. Tada se posoli, stavi u tepsiju te prelije vrućom masti. Peće se u zagrijanoj pećnici jedan sat na temperaturi od 200 OC. Pećeni zajec se ohladi i poslužuje kao hladno predjelo.