



Udruga za očuvanje kulturne baštine

"MEĐIMURSKA GRUDA"

Dunjkovec

Perad.

Pečena purica.

Sastojci: 3,5 kg purice, 200 g masti, sol.

Purica se očisti, osoli i stavi u zamašćenu tepsiju. Peče se oko 90 minuta na temperaturi od 180 °C uz stalno podlijevanje vlastitim sokom ili temeljcem od juhe.

Uz puricu ponude se domaći mlinci i salata od crvenom zelja.