

SVINJSKA GLAVA

SESTAVINE

1 1/2 kg svinjske glave
kis,
Jušna zelenjava,
nekaj zrn popra,
3 stroki česna,
lovorov list,
sol

POSTOPEK

Glavo mehko skuhaj v okisani slani vodi z jušno zelenjavo ter dišavami. Ko je mehka, izloči kosti, zreži meso na kocke in zloži na krožnik, polij z juho ter okrasí s petršiljem in korenčkom iz juhe. Postreži z jajčkom in jabolčnim hrenom.

LITERATURA:

s. Felicita Kalinšek

VELIKA SLOVENSKA KUHARICA ali kako okusno kuhati navadna in imenitna jedila
str.: 114

Priredila in dopolnila s. Vandelina Ilc

Cankarjeva založba

Ljubljana 2000