

# Svinjska jetrica



 Jednostavan

Nema puno sličnosti između današnje i svinjokolje koju pamtim iz djetinjstva, no ja ću danas o običaju koji se nije promijenio, a to je tradicionalni doručak slavonske svinjokolje.



Prije doručka, ekipa se u rano jutro okupila, popila koju kuhanu rakiju s kojom bi ih domaćica brzinski ugrijala i osnažila za hladne uvijete dugog dana koji je pred njima. Uz rakijicu, poslužila bi im lanjski kulen, kobasicu i slaninu, što je ostalo od prošlogodišnje svinjokolje. Dečki bi krenuli na posao, a tamo negdje iza 10:00 bi se poslužio i pravi doručak.





Pržena svježa svinjska jetrica ili džigerica s češnjakom i kiselina, tako mi to u Slavoniji kažemo i tako su moja baka i mama posluživale naše mesare.



Jetricu narežite na šnite i potopite bar na pola sata u mlijeko. Zagrijte mast. Jetrice iz mlijeka uvaljajte u brašno i pržite na masti. Jetricu ne vadite iz mlijeka prije nego je stavljate u brašno.



Nasjeckajte češnjak na sitno i posipajte ispržene i posoljene jetrice. Ne štedite češnjak. Džigerice poslužite uz ukiseljeno povrće i kruh, ali i pire krumpir neće biti na odmet.

Dobar tek!



