

Varivo od poriluka s dimljenom koljenicom



 Jednostavan

Postoje neki dani, posebno oni kada se temperatura spusti ili kiša zaprlja prozore pa mi se jede nešto toplo i onako “sa žlicom”, kako bi rekli stari ljudi. Dani kada sam jako gladna i ne previše motivirana za komplicirana jela koja traže dugu pripremu. Sebi, ali i vama pripremila sam varivo od poriluka s dimljenom koljenicom koja je sada još i na akciji u našoj Mesnici Ravlić.

Sastojci:

- 1 dimljena koljenica iz mesnice Ravlić
- 1 do 2 žlice svinjske masti iz mesnice Ravlić
- 1 kg poriluka
- 1 kg krumpira
- mljevena paprika
- sol, papar
- 2 režnja češnjaka
- 1 žlica brašna

Stavite kuhati koljenicu u dublji lonac, neka u cijelosti bude prekrivena vodom. Kuhajte cca 1 sat, ovisno o veličini. Narežite poriluk na kolutove širine 1,5 do 2 cm i operite. U lonac stavite cca 1,5 do 2 litre vode neka zakuha pa dodajte narezani poriluk i žlicu masti. Ogulite krumpir i narežite ga na manje kocke pa i njega dodajte u lonac s porilukom. Kuhajte dok se krumpir ne skuha, a poriluk ne omekša, zalijevajući po potrebi s vodom u kojoj se koljenica kuhala. Na malo masti napravite laganu zapršku sa češnjakom i crvenom paprikom pa dodajte u varivo. Kratko prokuhajte, posolite i popaprite po potrebi. Narežite kuhanu koljenicu i poslužite u varivu. Dobar tek!