

## Škembici (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **2 kg** škembica
- **250 g** dimljene slanine
- **1 veca** glavicacrnog luka
- **1 glavicabelog** luka
- **po ukusuzacini**
- **2 kašicicemlevene** crvene zacinske paprike
- **3** lovorova lista
- **1 mala kašicicabrašna**
- **3 kašikeulja**

### Priprema

Škembice staviti u dublji lonac, naliti vodom i kuvati 15 minuta. Zatim vodu baciti, pa sipati drugu hladnu vodu. Ostaviti opet 15 minuta da vri. Zatim ih izvaditi iz vode i ostaviti da se malo prohladi.

Iseckati sitno crni luk i dva cena belog luka. Slaninu i škembice iseckati na kocke, otprilike velicine jednog zalogaja. Sve zajedno izmešati seckani crni luk, beli luk, slaninu i škembice. Zaciniti po ukusu (so, biber, suvi zacin). Staviti lovoroov list i sve zajedno preruciti u ekspres lonac. Lepo poravnati, dodati vodu i staviti da se kuva. Ja sam kuvala tacno 60 minuta i bilo je dovoljno. Ko nema ekspres lonac, mora ih kuvati u obicnom loncu najmanje 4 sata. U maloj šerpici sipati ulje pa dodati seckana dva cena belog luka. Staviti jednu kašicicu brašna i dve kašicice mlevene zacinske paprike. Dodati oko 100 ml vode i prokuвати запршку 2-3 minuta. Gotove

škembice preruciti iz ekspres lonca u obicnu šerpu i dodati zapršku. Sve lepo izmešati i prokuvati sve zajedno 2-3 minuta i rucak je spreman za serviranje.

## Savet