

Škembici (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**škembica
- **250 g**dimljene slanine
- **1 veka** glavica crnog luka
- **1 glavica** belog luka
- **po ukusu** zacini
- **2 kašičice** mlevene crvene zacinske paprike
- **3** lovorova lista
- **1 mala kašičica** brašna
- **3 kašike** ulja

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 lovorov 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 kašičicu brašna i dve kašičice mlevene zacinske paprike. Dodati oko 100 ml vode i prokuvati zapršku 2-3 minuta. Gotove

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

Savet