Tarana sa svrackama

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Tarana:

- **5 kg**brašna
- **5**jaja
- **1 l**mleka
- **po ukusu** soli

Za 4 osobe:

- **1,5 šolje (od 2,5 dl)**suve tarane
- **3 šolje** vode
- **1 šolja** mleka
- **po ukusu** soli
- **1 šolja** svracki
- **malo**bajatog hleba
- **malo**maslaca

Priprema

Pre nego što napišem pripremu, želim da dam par objašnjenja. Prvo, ovolika kolicina namirnica za taranu se koristi, jer se sprema za zimu. Brašno se proseje, jaja izmute viljuškom, a mleko treba da je mlako, pa mu se dodaju jaja. Podlivajuci malo - pomalo, umesi se tvre testo, da budu krpice. Na posebnoj spravi, DRMANU, testo se šoša, to jest, utrljava. Drman je u stvari metalno sito sa velikim rupama kroz koje ispadaju mrvice testa - tarana. Potom se tarana suši na suncu najmanje tri dana, da bude lepo suva i pakuje u platnene vrece u kojima se cuva za zimu. E sad objašnjenje šta su svracke, prave se od masnih delova skinutih sa goveeg mesa. Beli deo se isecka na sitne kockice i prži na sopstvenoj masnoci da postane hrskavo, najpribližnije cvarcima.

Sad kad sam završila sa objašnjenjima, krenimo na kuvanje. Staviti vodu da provri i posoliti. U tankom mlazu sipati taranu, mešajuci da se ne zgrudva. Smanjiti vatru i kuvati da tarana nabubri, dodati mleko, posoliti i kuvati do željene gustine.

Hleb iseci na kockice i staviti u tepsiju.

U tiganju ispržiti svracke na malo maslaca da porumene. Preliti kuvanu taranu preko kockica hleba, dodati svracke i lagano promešati da se fino sjedini. Poslužiti uz šarski sir.

Savet

Ovo je tradicionalno jelo iz mog kraja, naješe se sprema zimi za doruak ili veeru, veina nas je odrasla na njemu, a ja sam taj obiaj prenela i kod mojih.. Napominjem da se naješe tarana sprema bez svraki, moji ih ne vole, ali ovog puta sam spremala ovako. P. S. Nadam se da sam dala podrobno objašnjenje, naroito zbog moje Džoli, koja voli da zna poreklo nekog jela...