

Zamotana potrbušina (panceta)

Autor: Toni



Zamotana potrbušina jede se izrezana na tanke ploške s kruhom između glavnih obroka ili kao hladno predjelo uz neke druge nareske, masline, rajčicu ili neku salatu.

Sastojci

papar u zrnu 8 g

lovorov list 1 list

debelo crijevo 1 Metar

Način pripreme

Potrbušinu natrljati sa soli, izgnječanim paprom i sitno izmrvljenim lovorovim listom.

Ostaviti 8-14 dana da se malo posuši, a zatim je saviti i navući u što deblje crijevo ili je zavezati s špagom.

Sušiti dalje, a nakon 15 dana može se rezati na ploške i poslužiti kao hladno predjelo.

Ostale napomene

Bez opisa

| | | | |
|-------------------------------|----------|------------------------|-------------|
| Vrijeme pripreme | 20 min. | Priprema | jednostavno |
| Porcije za | 12 osoba | Kolesterol | |
| Ovo jelo je iz okolice | | Cijena pripreme | |
| Vegetarijansko | Ne | Laktoza | Ne |
| Dijetno | Ne | Bez glutena | Da |
| Calorie | | Kilodžuli | |
| Masnoća | | Bjelančevine | |
| Proteini | | Karbohidrati | |