

## PEČENI SLANUTAK ZA GRIC GRIC

- 300 gr kuhanog slanutka
- kašika maslinova ulja
- papar, sol, origano ili neki drugi začin po vašoj želji

Kuhani slanutak procijedite i polijte sa malo maslinova ulja. Dobro promiješajte i stavite u vatrostalnu posudu ili tepsiju. Pecite otprilike 40 do 45 minuta na 180 C. Par puta u toku pečenja protresite tepsiju da se slanutak ne zalijepi. Kad je pečen istresite ga u zdjelu, pospite solju, paparom i origanom ili bosiljkom ili začinom koji vama golica nepce.

Eto, gotovo, nije bolilo, a zdravo za nevirovat. Ja večeras uživam u filmu kojega sam dugo čekala, slanutak je spreman i sve obećaje zabavnu večer. Nadam se da će i vaša biti takva. Jedino bi me od India više razveseliko nekakav pornić sa Brad Pittom, ali to bi bilo previše, moram biti malo skromnija. Slanutak i Brad Pitt gol, ne bi to moje srce izdržalo.

