

Hajdučki kaľindžo

400 g svinjske džigerice
400 g juneće džigerice
400 g svinjskog srca
 $\frac{1}{2}$ dl ulja
200 g slanine
1 šargarepa
1 sveža paprika
2 glavice crnog luka
2 čena belog luka
250 g šampinjona
250 g bukovača
1 l vode
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
1 kašičice aleve paprike
 $\frac{1}{2}$ ljute papričice

Prilog

400 g testenine pipe rigate
400 g žute boranije

Način pripreme

1. Meso iseći na manje komade i prokuvati u slanoj vodi 10-15 minuta.
2. U većoj šerpi na zagrejanom ulju propržiti luk, rendanu šargarepu, slaninu i papriku. Dodati malo soli. Kada omekšaju dodati meso koje je predhodno isečeno na još manje komade. Dodati so, biber i alevu papriku.
3. Naliti vodom i kada provri ostaviti se da krčka sat vremena.
4. Nakon toga dodati iseckane pečurke i boraniju.
5. Po potrebi dodati još malo vode i ostaviti da se krčka još 10-15 minuta.
6. Služiti sa testeninom.