

# Hajdučki kalindžo

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.