

## **GORENJSKA PRATA ali BUDL**

Sestavine:

- 1kg belega kruha
- 1kg mletega mesa dimljene spodnje čeljusti svinjske glave
- 15 jajc
- 5 strokov česna
- šop peteršilja
- 1 čebula
- maščoba
- svinjska mrežica



En dan prej kruh narežemo na koščke in ga zmešamo z jajci, da se dobro navlaži. Naslednji dan dodamo kruhu in jajcem drobno mleto svinjsko meso, drobno nasekljan česen in peteršilj ter drobno narezano čebulo, ki jo popražimo na maščobi. Vse sestavine dobro premešamo in v primeru, da niso dovolj vlažne, dodamo še eno jajce. Zmes oblikujemo v štruco, ki jo zavijemo v mrežico in položimo v pomaščen pekač. Na začetku pečemo v pečici na temperaturi 170 °C. Čez 30 minut temperaturo malce znižamo in pečemo tako dolgo, da je prata lepo zlato rumena. Pečeno gorenjsko prato narežemo in ponudimo kot toplo ali hladno jed.