

Pihtije (6)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **300** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** dimljene svinjske nogice
- **2-3** cerna belog lika
- **2-3** listalorbera
- **malo** svežeg lista peršuna
- **3-4** zrnabibera

Priprema

Nogice stavite u odgovarajući lonac, nalijte vodom i kuvajte, oko pola sata u jako ključanoj vodi. Kada ste ih prokuvali bacite tu vodu i ohladite pod mlazom hladne vode. Stavite nazad u lonac, nalijte vodom, tek toliko da nogice ogreznu u njoj. Ubacite lorber, zrna bibera i uključite ringlu na šporetu na maksimum. Kada voda provri, smanjite vatru na minimum. Neka se nogice kuvaju, ali ne u vodi koja jako vri, nego tek baca, po neki ključ. Što niža vatra to bolje. Nogice kuvajte poklopljene 5-6 sati, dok se ne raspadnu, a kosti same da ispadaju. Očišćene nogice od kostiju iseckajte na kockice i stavite u činiju ili neku drugu posudu u kojoj ćete formirati pihtije. Pospite ih sitno seckanim belim lukom i listom peršuna i nalijte supom u kojoj se kuvale nogice i kojoj ste prethodno skinuli masnocu. Ostavite na sobnoj temperaturi, da se potpuno ohlade.

Savet

S nogicama možete kuvati i kolenicu ili butkicu, ako volite krtinu, ali to je onda više gulaš.