

Pihtije (8)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **kg** sušene svinjske butkice
- 4 **komada** suvih svinjskih nogica
- 4 **komada** sirovih svinjskih nogica
- 600 **g** sirovog juneceg mesa
- 5 **listova** lorbera
- 1 **kesica** bibera u zrnu
- voda

I još:

- beli luk

Priprema

Svo navedeno meso iseci na manje komade (nogice samo prepoloviti uzdužno) i staviti u duboki lonac. Naliti vodom i pustiti da prokljuca. Kada prokljuca prosuti vodu i svako parce mesa oprati pod mlazom vode, kao i lonac.

Ponovo meso staviti u lonac, dodati lorber i biber i naliti vodu da bude 2 cm iznad mesa. Ukljuciti da provri, pa na tihoj vatri (samo da polako vri) kuvati, skoro, ceo dan. Ja sam ukljucila u pola osam ujutru, a sklonila u pola sedam uvece. Pihtije se kuvaju pokolpljene i **NE DODAJE SE VODA**.

Skuvane pihtije skloniti sa šporeta, pa rešetkastom kašikom izvaditi meso i koske. Ostaviti meso da se prohladi.

Prohlaeno meso iskidati, rukama, na što sitnije komade. Na ovu kolicinu mesa ja sam uzela dve velike glavice belog luka i sitno ga iseckala. Pomešati iseckani beli luk i iskidano meso (ja sam kožurice bacila).

Dobijenu mešavinu mesa i luka rasporediti u dva, srednja, pleha. Vodu, u kojoj su se pihtije kuvale, procediti, pa naliti preko poreanog mesa u plehu (ili nekoj drugoj odgovarajućoj posudi). Ostaviti da se ohladi, pa ih smestiti u frižider, preko noci.

Narednog dana pokupiti, kašikom, masnocu koja se skupila na površini i baciti. Iseci pihtije na kocke, okrenuti ih i poreati na tacnu. Posuti sa alevom paprikom (slatkom ili ljutom).

Savet

Kako znati da su se pihtije, sigurno, skuvale ? Moj svekar me je tome nauio. Uzeti u kašiću vodu (gde se kuvaju pihtije), pa umoiti dva prsta. kada ih odvajate imate oseaj kao da ste med dirali, toliko je lepljivo. Na taj nain pihtije SIGURNO uspevaju.