

Pihtije (9)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **400** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** gjunecih šnici
- 2svunjske nogice
- 1velika teleca koska sa hrskavicom
- **3 komada** šargarepe
- **1 glavic**crnog luka
- **6 cen**abelog luka
- **1/2 kaš**icice bibera
- **4-5 kaš**icica soli
- **200 g** suvih rebara
- **4**jajeta

Priprema

Prvo, sve staviti u veliki lonac, šnicle, suva rebra, kosku sa hrskavicom, crni luk, šargarepu i kuvati 4-7 sati. Na kraju, staviti soli, pa onda procediti. Tu vodu nemojte baciti. Onda sve iseckati, šnicle, šargarepu, rebra, hrskavicu, a crni luk baciti.

Skuvati jaja i ohladiti ih. Ondak, iseci ih na kolutove. Uzeti ciniju u obliku polu lopte, onda po zidovima cinije reati kolutove jaja. Onda iseckano meso, šnicle, suvo meso, hrskavicu i naliti vodom u kojoj se to sve kuvalo. Zatim, sipati biber u to i iseckanog belog luka.

Postupak je isti za sve do kraja. iniju nemojte poklapati, i stavite u frižider da se stegne. Ako je masno kad se ohladi, ako se uhvati belo odozgo skinuti kašikom.

Savet

Kad se pihtije stegnu, na tacnu izvrnuti pihtije. Prijatno!