

Pihtije (10)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 svinjska butkica
- 2 svinjske nogice
- 1/2 juneceg repa
- 500 g svinjskog ribica
- 1/2 vezeperšuna
- 1 glavica belog luka
- nekoliko zrna bibera
- 3 listalovora
- malo soli

Priprema

Butkicu i svinjski ribic iseci na krupnije komade. Glavicu belog luka ostaviti u ljusci.

U vecoj šerpi sjediniti butkicu, nogice, rep i ribic. Dodati lovorov list, biber u zrnju i jednu celu glavicu belog luka zajedno sa ljuskom. Naliti vodom da ogrezne i kuvati na umerenoj temperaturi dok meso ne pocne da se odvaja od kostiju.

Obareno meso izvaditi, odvojiti od kostiju i masnoce, a supu od kuvanja procediti.

U tanjire rasporediti komade mesa i preliti ih procedjenom supom. Ostaviti ih na hladnom da se stegnu.

Savet