Pihtije (11)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **420** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** teleca sveža kost
- **1 kg**svinjskih dimljenih rebra
- **2**suve svinjske butkice
- **2 kašike**soli
- **2 glavice** belog luka

Priprema

Rebra, kosti i butkice preliti vodom (oko 6-7 kg) u veliki lonac.

Dodati so i staviti da se krcka oko 7-8h.

Tokom krckanja povremeno sakupljati penu sa površine.

Ocistiti i izgnjeciti beli luk. Izvaditi sastojke iz lonca i kada se ohlade ocistiti od kosti, kože, hrskavice, odvojiti samo meso i usitniti ga.

U svaki tanjir staviti po malo belog luka i po šaku mesa. Zaliti vodom u kojoj se sve kuvalo.

Ostaviti na hladnom mestu da se ohladi i stegne pa seci i poslužiti.

Savet

Odozgo možete posuti alevu ili ljutu tucanu papriku.