Pihtije & Aspic



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**sveže svinjske nogice
- **1**suvi svinjski rep
- **1**sveži svinjski bubreg
- **1**suvi pileci batak i karabatak
- **2-3**suve kožice slanine
- **3 kašike**domaceg zacina
- **2 kašicice**crnog bibea
- **2 kašicice**kasicice belog bibera
- **1/2 kašicice**cimeta
- **10-tak**zrna pimenta/najkvirc
- **1 kašika**slatke aleve paprike
- **1 kašika**suve nane
- **2-3 cena**belog luka
- **1 glavica**crnog luka
- **4-5**listova lorbera
- **3**jajeta
- **1 kašicica**soli

Priprema

Meso i zacine staviti u ekspres lonac, naliti vodu da ogrezne, poklopiti, kuvati do 1h, ili dok se meso ne raspadne. Procediti corbu kroz gazu/cedilo- u kalupe, skinuti meso sa kostiju.

Skuvati jaja, ocistiti ih, pa u kalupe sa tecnoščcu dodati bibera i aleve paprike, promešati, ravnomerno rasporediti

meso i jaja nasecena na kolutove, pa ostaviti na hladno mesto da se stegnu.

Pihtije posuti alevom paprikom, seci po želji na kocke ili trougle, poslužiti.

Savet

Cimet je veoma zdrav (cejlonski) i od davnina se koristi kao zain jelima kako mesnim i bezmesnim, tako i kolaima i ostalim slatkišima.