

Pihtije



težina: **tesko**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 svežesvinjske nogice**
- **1 suvasvinjska nogica**
- **2 junece suve nogice**
- **1 suva svinjska kolenica ili butkica**
- **po ukususo**
- **po ukusubeli luk**
- aleva paprika

Priprema

Oprano meso staviti u lonac, naliti vodom i kuvati 3-4h da se dobro skuvaju tj. dok meso ne pocne da se odvaja od kostiju. Procediti (tecnost sacuvati), meso isitniti i raspodeliti u plice sudove i dodati sitno iseckan beli luk. Preko ovako rasporeenog mesa i belog luka, naliti tecnost, ostaviti na hladno mesto (ne frižider) da se pihtije stegnu. Pre serviranja, posuti alevom paprikom, po želji sitno iseckanim peršunom, iseci i služiti.

Savet

Deluje udno, ali pihtije su potpuno dijetalna hrana. U njima nema neg što je kalorino. Ako ih jedete bez hleba, možete se siti najesti, a neete dobiti ni gram na težini. Ja ih volim sa puno mesa i jedem ih bez hleba.