# *Pihtije (5)*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **1 kg**sveže svinjske kolenice
- so
- zrna bibera
- **1 glavica**belog luka

## Priprema

Kolenicu stavimo u oko 3 litre vode. Kuva se nekoliko sati, dok se meso ne pocne raspadati. U meuvremenu sa cediljkom skidamo penu koja se stvara i dolivamo vodu. Kad je meso skuvano ocistimo ga, isecemo naseckamo još dosta belog luka, probamo. Vodu u kojoj se kuvalo, procedimo i prespemo u kalup gde smo stavili meso. Ako treba dosolimo.

Onda ostavimo u frižider. Možete i napolju ako je zima. Samo ja ne bih jer sam sigurna da i moje macke vole pihtije. A bogami i komšije!

## Savet

Seam se kad sam prvi put tražila recept za pihtije po netu. Pa se prosto prepadoh, šta mi sve treba. Te neke svinjske uši,nogice repovi junee ovo pa ono. Tako odluih da sama napravim i to od sveže kolenice. Znai dosta

mesa, belog luka i soli.