

## **Pihtije (7)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **200** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** suva dimljena kolenica
- **1** sveža kolenica
- **5** l vode
- **3** cenabeli luk
- **30** g zacinske paprike

### **Priprema**

Staviti kolenice u veliki lonac, naliti vodom i kuvati oko 3 sata. Kad se kolenice raskuvaju izvaditi ih iz vode da se malo ohlade. Zatim odvojiti meso od kostiju, koske baciti, a meso rasporediti u cinije. Naliti vodom u kojoj se kuvalo i ostaviti da se malo prohladi. Beli luk sitno iseckati pa rasporediti preko pihtija. Svaku ciniju posuti sa po jednom kašicom crvene zacinske paprike. Ostaviti da se dobro ohladi i stegne pre služenja.

### **Savet**