

Pihtije (7)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **200 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1suva dimljena kolenica**
- **1sveža kolenica**
- **5 lvide**
- **3 ceneabeli luk**
- **30 g zacuske paprike**

Priprema

Staviti kolenice u veliki lonac, naliti vodom i kuvati oko 3 sata. Kad se kolenice raskuvaju izvaditi uh 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 kašicicom crvene zacuske paprike. Ostaviti da se dobro ohladi i stegne pre služenja.

Savet