

Pihtije od kecige



Sastojci

Potrebno je:

- keciga od 1 do 1,5 kg
- 1/2 kg crnog luka
- 2,5 dl maslinovog ulja
- 300 g šampinjona
- aleva paprika
- peršunov list
- biber
- so

Priprema

Kecigu popariti vrelom vodom, pa odrati kožu. Škrge izvaditi i baciti.

Šampinjone obariti u slanoj vodi, ocediti i iseci na rezance.

Sitno seceni luk posoliti i pržiti na maslinovom ulju. Kada je luk upola propržen, dodati pecurke pa zajedno još malo pržiti.

Kada se ova smesa pretvori u kašu, dodati ribu isecenu na manje komade i pustiti da se 3 - 4 minuta dinsta u kaši. Preko toga posuti biber i alevu papriku, promešati, zaliti toplom vodom da prekrije ribu pa kuvati oko pola sata. Ribu ne mešati, vec nekoliko puta šerpu protresti.

Dodati sitno secen peršunov list i pustiti da izbije još nekoliko kljuceva.

Skinuti sa vatre, razliti u posude za pihtije i staviti u frižider da se stegne.