Pihtije (10)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**svinjska butkica
- **2**svinjske nogice
- **1/2**juneceg repa
- **500 g**svinjskog ribica
- **1/2 veze**peršuna
- **1 glavica**belog luka
- **nekoliko**zrna bibera
- **3 lista**lovora
- **malo**soli

Priprema

Butkicu i svinjski ribic iseci na krupnije komade. Glavicu belog luka ostaviti u ljusci.

U vecoj šerpi sjediniti butkicu, nogice, rep i ribic. Dodati lovorov list, biber u zrnu i jednu celu glavicu belog luka zajedno sa ljuskom. Naliti vodom da ogrezne i kuvati na umerenoj temperaturi dok meso ne pocne da se odvaja od kostiju.

Obareno meso izvaditi, odvojiti od kostiju i masnoce, a supu od kuvanja procediti.

U tanjire rasporediti komade mesa i preliti ih procedjenom supom. Ostaviti ih na hladnom da se stegnu.

Savet