

Pihtije/2 & Aspic/2



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4-6** svinjskih kožica
- **1** suvi svinjski rep
- **1/2 kg** juneceg paufleka
- **1** sveži svinjski bubreg
- **1 komad** suve svinjske krmenadle
- **2 kašičice** crnog bibera
- **2 kašičice** belog bibera
- **10-tak** zrna mlevenog pimenta/najkvirc
- **1-2 kašike** slatke aleve paprike
- **1 kašika** sveže nane
- **2 cen** belog luka
- **1 glavica** crnog luka
- **4-5 listova** listova lorbera
- **1 kašičice** soli

Priprema

Meso i začine staviti u ekspres lonac, luk secen na pola, beli luk, kožice, pa naliti vodom da ogrezne, poklopiti, kuvati oko 1h-1,30h, ili dok se meso ne raspadne.

Meso izvaditi, prohladiti, skidati sa kostiju i seckati. ?orbu procediti kroz gazu u kalup za pihtije. U corbu dodati mlevenog bibera i aleve paprike, promešati, ravnomerno rasporediti meso, ako je potrebno dodati malo soli (probati) pa sve ostaviti na hladno/frižider/ostava/terasa, da se pihtije stegnu.

Gotove pihitje posuti alevom paprikom, seci po želji na kocke ili trougle.

Poslužiti hladno.

Savet