

Pihtije (13)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** ociščenesvinjske nogice
- **1** ociščenosvinjsko uvo
- **1/2** ociščenetelece noge
- **5 l** vode
- **10** zrnabibera
- **4** listalovora
- **1** kašikasoli

Priprema

Nogice i uvo lepo oprati u nekoliko voda. Staviti u ekspres lonac, naliti vodu. Dodati biber i lovor. Kuvati oko 2h na srednjoj temperaturi. Nakon toga lonac skloniti sa ringle. Da ispari višak vode. Otvoriti izvaditi i ocistiti nogice od kostiju. Meso vratiti u vodi u kojoj se kuvalo. Posoliti i zmešati. Pihtije naliti u tepsiju.

Ohladiti na sobnoj temperaturi, zatim staviti u frižideru. Kad se stegnu, seci na kocke.

Posuti alevom paprikom i služiti!

Savet