

## Pihtije (13)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **150** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **2** **ocišcenes**vinjske nogice
- **1** **ocišceno**svinjsko uvo
- **1/2** **ocišceno**telece noge
- **5** l vode
- **10** **zrna**bibera
- **4** **listal**ovora
- **1** **kašika**soli

### 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