

Pihtije ala Dixy



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 telece kolenice
- 2 telece podlaktice
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** peršun
- **1 kašika** suvog biljnog začina
- **po ukusu** vlašac
- **1 kašika** mešavine začinskog bilja
- **2 kesice** želatina
- **1 glavica** belog luka
- **2 vece glavice** crnog luka
- **1/2 kašičice** secuan bibera
- **1/2 kašičice** šarenog bibera

Priprema

Kolenice i podlaktice oprati. Staviti u vecu šerpu dodati očišćene glavice crnog luka sipati dosta vode i 2 kašike soli. Staviti na ringlu kad provri smanjiti temperaturu ringle i krckati dok se meso ne odvoji od kosti. Procediti na cediljku Vodu u kojoj se meso krckalo vratiti na mlaku ringlu 2 kesice želatina napraviti po uputstvu sa kesice. Dok želatin bubri pripremiti meso. Meso iseckati na krupnije komade. Dodati začine promešati, a meso složiti u manju dublju tepsiju. Kad je želatin nabubrio staviti ga u vodu u kojoj se meso krckalo promešati pa kad se rastopi preliti preko mesa. Viljuškom meso fino poravnati malo protresti tepsiju. Osaviti da se ohladi. Seci sutradan. Pihtije se savršeno seku jer se želatin fino stegao. Po želji pihtije posuti ljutom začinskom paprikom i sitno seckanim belim lukom. Prijatno.

Savet

Za?ine staviti po ukusu. Ja sam se ovaj put poigrala za?inama i nisam pogrešila. Dobila sam prekusne pihcije blago za?injene sa finim prijatnim ukusom. Harmonija mirisa i ukusa u jednom zalogaju.