

# **Pihtije ala Dixy**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2telece kolenice**
- **2telece podlaktice**
- **po ukusubiber**
- **po ukusuperšun**
- **1 kašikasuvog biljnog zacina**
- **po ukusuvlašac**
- **1 kašikamešavine zacinskog bilja**
- **2 kesiceželatina**
- **1 glavicabelog luka**
- **2 vece glavice crnog luka**
- **1/2 kašicice secuan bibera**
- **1/2 kašicicešarenog bibera**

## **Priprema**

Kolenice i podlaktice oprati. Staviti u vecu šerpu dodati očišcene 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 zacine promešati, a meso složiti u manju dublju tepsiju. Kad je želatin nabubrio stavitzi ga u vodu u kojoj se meso krckalo promešati pa kad se rastopi prelitи 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 zacinskom paprikom i sitno seckanim belim lukom. Prijatno.

## **Savet**

Zaine staviti po ukusu. Ja sam se ovaj put poigrala zainima i nisam pogrešila. Dobila sam preukusne pihtije blago zainjene sa finim prijatnim ukusom. Harmonija mirisa i ukusa u jednom zalogaju.