

Pihtije zimski specijalitet



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **360** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** suvasvinjska kolenica
- **2** suvasvinjske nogice
- **2** suvasvinjska repa
- **1** telea očišćena kost
- **6** l vode
- **po ukus** so
- **1** glavica belog luka

Priprema

U dubljem loncu od 8-10 l stavite dobro oprane svinjsku kolenicu ili butkicu, nogice, suve repove, i telecu kost. Nalijte vodom oko 6-7 l, kuvajte oko 6h na lavanoj vatri, uz povremeno skidanje pene po vrhu corbe. Kada se meso raspada i odvaja od kosti pihitje su gotove, skuvane.

orba u kojoj se kuvale meso i kosti procedite na eviru ili kroz gazu. Proceenu corbu stavite da još malo vri dok ocistite meso od sitnih košćica i kostiju. Meso oodstanjeno od kostiju i kožica iseckati nožem, beo luka ocistite i sitno iseckajte u blenderu ili u secku. Zatim meso i beo luka ršporedite po tanjirima ili vecim posudama kao što su tepsije.

Tanjire sa mesom i belim lukom prelijte sa proceenom corbom u kojoj su se kuvale meso sa kostima. Pihitje ostavite na hladnom mestu da se dobro ohlade i stegnu. Hladne pihitje secite na kocke i služite sa gruvanom paprikom ili mlevenom paprikom.

Savet