

Pihtije (14)



težina: **tesko**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **2** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** kgsuvih svinjskih nogica
- **1** suva svinjska butkica
- **10** glavicabelog luka
- so
- biber
- voda

Priprema

Ocistiti nogice od dlaka brijacem (onaj u koji se stavlja žilet, bolji je) i oprati ih. Staviti u lonac i sipati vodu da pokrije nogice. Kada provre kuvati još 5-10 minuta i baciti vodu, sipati opet isto i kad provri isto baciti (2 puta se baca voda). Onda naliti ponovo vodu da ogrezne i kuvati dok se nogice ne raspadnu na jakoj vatri. U meuvremenu dosipovati vodu dokle su nogice, a kad krenu da se raspadaju prestati sa dodavanjem i krckati dok ne ostane u lonac otprilike 2/3 vode. Skloniti sa vatre i ostaviti da prenoce! Kada ostavite da prenoce onda cete biti sigurni da li su kuvane ili ne, naravno ako se stegnu jesu, a ako nisu onda vratite kuvajte još, ali ostavlja se da prenoce da bi se stegla sva masnoca na vrhu i ujutru samo pogrebete, mnogo je lakše i mnogo se više skupi nego dok skupljate u toku kuvanja. Butkicu takoe kuvate do raspadanja i meso izvadite, a vodu prospete jer je butkica dosta masna. Ujutru kad skinete masnocu ostavite na vatri samo da opuste pihtije, izvadite nogice da ocistite meso, a voda je neka na kraj šporeta da se ne stegne u koju cete sipati so po ukusu. Ocistiti nogice i butkicu, ja kožu bacam samo skinem sa nje sve što se valja jesti. Posoliti i pobiberiti meso po ukusu. U tanjir stavljati po saku mesa, zatim sipati vodu preko, koja je stojala na kraj šporeta (meni je islo 4 male kutlace) zatim prstima rasporediti meso da ga ima svud po tanjiru i odozgo posipati beli luk sitno seckan. Ostaviti da se stegnu. Prijatno!

Savet

U receptu piše 10 glavica luka jer je sasvim dovoljno, ali ja sam stavila 15 u moje pihtije jer mi baš puno volimo luk i jedemo, ali je previše. I možda nekom ispadne 11 tanjira nekom 13, zavisi od butkice i nogica.