Pihtije (15)

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 komada**svinskih nogica
- **2 para**svinskih ušiju
- **3 para**pilece nogice
- **2**šargarepe
- **3-4 list**lovorovog lista
- **5-6 zrna**bibera
- **2 kašicice**soli
- **5-6 cena**belog luka
- **po ukusu**zacinske paprike

Priprema

Nogice i uši preperemo i stavimo u kipucu vodu ubacimo biber lovor i so. Smanjimo temperaturu i kuvamo 4-5 sati dok se sve lepo razkuva. Voda nesme da se dodaje nahnadno jer nece se stegnuti.

Povadimo sve iz šerpe u tepsiju i otklonimo koscice i meso razporedimo po dnu tepsije. Šargarepu dodajem zbog lepšeg ukusa, ali ga samo ukuvam u soft pa ga uklonim.

Lagano prelijemo softom i pospemo seckanim belim lukom kad uvati koricu zacinimo zacinskom paprikom ostavimo na hladnom mestu (špajzu) da se stegne.

Seckamo na kockice i služimo.

Savet

Pilee nogice stavljam radi lakšeg stezanja pihtija pošto sadrže dosta želatizirajue materije.