Pihtije (16)



težina: **tesko**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** junece šnicle
- **2** svinjske šnicle
- **2 svež**apapka (nogice)
- **1**suvo meso (rebro)
- **3**šargarepe
- **1 glavica**crnog luka
- **2 cena**belog luka

Priprema

U veliku šerpu stavite 4 litara vode pa ubacite sve: crni i beli luk, junece i svinjske šnicle, rebro, šargarepu i papke. Sve to kuvati 4 sata.

Nakon toga, procediti. Bacite crni i beli luk i papke. Štargarepu izgnjecite, šnicle sitno iseckajte i u pleh stavite tu procedenu vodu, izgnjecenu šargarepu i dodati sitna sirova 3-4 bela luka u to. I stavite da odstoji u hladnom 3-4 sata.

Savet

Ukoliko se smesa ne zgusne, dodati zelatin (2-3 kesice). Prijatno.