

Pihtije (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 4 komada svinjskih papaka
- 300 g svinjskog ili juneceg mesa po izboru
- (ribic i sl)
- 1 glavica crnog luka
- 3-4 cena belog luka
- 4 koluta svežeg ?umbira
- 4 šargarepe
- 4 veze zeleni
- 1/2 veze peršuna
- 1/2 kašičice karija (prah ili šafran)
- po potrebi so
- po ukusu biber
- 3 l vode
- povrce po izboru (oko 400 g)

Priprema

Papke dobro ocistimo od dlaka i necistoce, operemo i presecemo na dva dela. Ako je meso u komadu, nasecemo na srednje veliku parcad ili šnicle. Luk ocistimo samo od oštecenih ljuski, ali ostavimo sloj lepe suve ljuske i nasecemo na polovine, luk prepecemo iznad plamena, da odsecena stranna dobije boju, beli luk ocistimo i ostavimo u cenu. Šargarepu i zelen, peršun, ocistimo operemo i ostavimo u komadu. ?umbir oljuštimo i nasecemo oko 4 koluta.

Sve zajedno stavimo u dublji sud poklopimo, ali ne skroz, da para može izlaziti i kuvamo 3 sata na srednje jakom plamenu, da ne kluca jako. U supu dodamo so, biber, ukoliko imate malo šafrana, ukoliko ne poslužice i

pola kašičice kari praha.

Pre isteka 3 h odvojimo u manji sud tečnosti od supe i u njoj obarimo povrce po izboru brokoli, baby šargarepa, karfiol, grašak, krompir na kockice. Dok pripremate sastojke sud sa supom ostavite obavezno odklopljen, da ne bi došlo do kondenzacije pri hlađenju.

Ukoliko volite papke i kožuru ocistite ih od kostiju i nasecite na manje komade, u koliko ne, stavite ih u kesu za zamrzavanje i sklonite za neku drugu priliku u zamrzivac.

Meso takođe odvadite i nasecite ili nacepkajte na manje komade. Luk, đimbir, beli luk bacimo, šargarepa i zelen po svom izboru, možete je baciti, ako volite al dente povrce pošto je raskuvana ili i nju dodajte u pihtije.

U posude u kojima želite poslužiti pihtije razdelite meso i povrce, bez tečnosti. Deo supe u kojoj smo barili povrce možemo dodati ostatku kada smo povrce odvadili. Ukoliko imate cediljku sa jako sitnom mrežom, prelite supu preko povrca i mesa, ukoliko nemate, u cediljku postavite gazu.

Posude odložite u frižider na nekoliko sati.

Kada se pihtije ucvrste na površini ce se pojaviti masnoca, koju lako možete odvojiti.

Ukoliko želite pihtije poslužiti na poslužavniku, a ne u dubokom sudu, sud sa pihtijama uronite u toplu vodu na nekoliko sekundi i tek onda pokušajte da izvrnete, da bi pihtija ispala.