

Pihtije (3)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 očišćena teleca noga
- 2 prosušena svinjska uva
- 2 svinjske nogice prosušene
- 2 kašikesoli
- beli luk

Priprema

Telecu nogu preseći na 3 dela. Staviti u veci lonac telecu nogu, svinjske nogice, uši i butkicu. Naliti vodu i pustiti da dobro prokljuca. Ocediti vodu i oprati dobro sastojke. Vratiti u lonac, naliti 8 litra vode, staviti dve kašike soli i pustiti da se kuva sve dok se meso ne odvoji od kosti (otprilike da voda ostane na pola). Kuvano meso izvaditi iz vode, iseckati sitno, dodati beli luk sitno ispresovan, rasporediti u cinije ili duboke tanjire i odozgo naliti vodom u kojoj je meso kuvano. Pre toga ako je potrebno sa površine vode odstraniti višak masnoce. Ostaviti na hladno da se stegne. Pre služenja iseci na kockice.

Savet