

Svekrvine pihtije



težina: **tesko**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **600** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4sirove svinjske nogice
- 1suva svinjska kolenica
- 3 sirova svinjska repa
- 6 l vode
- 1 vezazeleni
- 1 listlorbera
- 2 glavicecrnog luka
- 2 kašikevinskog sirceta
- 1 ravna kašikasoli
- 10 zrnabibera
- 7 češnjabelog luka
- mleveni biber

Priprema

U lonac od 10 l staviti oprane nogice, repove i kolenicu, naliti vodom i pustiti da lagano provri, a zatim odstranjivati penu dok je ima. Kada prestane da peni, u lonac dodati očišćenu zelen, lorber, crni luk, so i biber i 2 češnja belog luka. Nastaviti sa kuvanjem na laganoj vatri, polupoklopljeno. Kada se posle 5 sati kuvanja meso odvoji od kostiju, lonac skinuti sa vatre i pokupiti svu masnocu koja se nalazi na površini supe. Supu procediti, dosoliti po ukusu, pa dodati 5 češnja veoma sitno seckanog belog luka i malo mlevenog bibera. Meso i kože odvojiti od kostiju i rasporediti ih po tanjirima, a zatim ih pažljivo preliti proceenom supom i staviti na hladno mesto da se upihtija. Prijatno!

Savet