Pihtije

Sastojci

Potrebno je:

- 2 svinjske nožice
- 2 junece nogice
- 6 zrna biber
- 2 lista lorbera
- 1 glavica belog luka
- 1 veza razne zeleni
- mleveni biber
- so

Priprema

Svinjske i junece nogice dobro ocistiti, ošuriti, opati, staviti u veci lonac, naliti 5 l vode i pristaviti da se kuva na tihoj vatri.

Kada provri skinuti i baciti penu. Kada pena prestane da izbija, dodati biber u zrnu, lorberov list, vezu ocišcene razne zeleni i malo soli. Kuvanje treba da traje oko 4-5 casova, odnosno dok se ne pocne odvajati meso od kostiju. Voda treba da uvri do polovine i da bude više lepljiva.

Lonac skinuti sa vatre i ostavititi da se sadržina malo staloži. Pokupiti i baciti mast koja pliva po površini. Potom proceditи kroz gustu cediljku i odvojiti meso od kostiju.

Meso rasporediti u nekoliko sudova, posuti sitno isecenim belim lukom, naliti proceenom corbom, odozgo posuti mlevenim biberom i ostaviti na hladnom mestu da se stegne. Služiti kao predjelo

Napomena:po želji preko mesa mogu se staviti 2 tvrdo obarena jaja i kuvana šargarepa isecena na kolutove, a potom preliti corbom. Zavisno od ukusa, pored mlevenog bibera može se odozgo posuti i aleva paprika