

Pihtije & Aspic



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4sveže svinjske nogice
- 1suvi svinjski rep
- 1sveži svinjski bubreg
- 1suvi pileci batak i karabatak
- 2-3suve kože slanine
- 3 **kašike**domaceg zacina
- 2 **kašice**crnog bibera
- 2 **kašice**kasicice belog bibera
- 1/2 **kašice**cimeta
- 10-takzrna pimenta/najkvirc
- 1 **kašika**slatke aleve paprike
- 1 **kašika**suve nane
- 2-3 **cen**abelog luka
- 1 **glavica**crnog luka
- 4-5listova lorbera
- 3jajeta
- 1 **kašica**sol

Priprema

Meso i zacine staviti u ekspres lonac, naliti vodu da ogrezne, poklopiti, kuvati do 1h, ili dok se meso ne raspadne. Procediti corbu kroz gazu/cedilo- u kalupe, skinuti meso sa kostiju.

Skuvati jaja, ocistiti ih, pa u kalupe sa tecnošcu dodati bibera i aleve paprike, promešati, ravnomerno rasporediti

meso i jaja nasecena na kolutove, pa ostaviti na hladno mesto da se stegnu.

Pihtije posuti alevom paprikom, seci po želji na kocke ili trougle, poslužiti.

Savet

Cimet je veoma zdrav (cejlonski) i od davnina se koristi kao zain jelima kako mesnim i bezmesnim, tako i kolaima i ostalim slatkišima.