

Pihtije (12)



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za supu:

- 1pilece belo meso
- 6pilecih nogica
- 1 pileci vrat
- 1pileca jetrica
- 2-3šargarepe
- 1 paškanat
- 1persin
- 1 šakagraška
- 1 šakakukuruza
- 1 kašikasoli
- 1 kašicicatucane ljute paprike
- 1lovorov list
- 4-5zrna bibera
- 2 cenabelog luka

Za želiranje:

- 1želatin

Priprema

Ovo napravim kad kuvam supu za više dana. Lagano predjelo, a može i vecera. Prvo u veliku šerpu ulijem oko 2 litre vode, stavim nogice, vrat, belo meso, jetricu i kad prokuva skidam penu, smanjim temperaturu i ostavim da krcka, malo posolim. Povrce šargarepu, paškanat, persin ocistim iseckam i ubacim u supu. Potom dodam grašak,

kukuruz, sve se to lagano dalje krcka. Kad je meso kuvano i kad se pocne odvajati od kosti, odvojim 300 ml supe u manju šerpicu, stavim na šporet, dodam list lovora, biber u zrnu, beli luk seckani i seckano meso koliko želim da ima mesa, povrca iz supe. Ostavim da krcka nekoliko minuta, dodam tucane ljute paprike i iskljucim šporet. U meuvremenu napravim želatin... po upustvu na kesici. Želatin umešam u još uvek toplu supu. E sad ja sam sipala u modle za mafine, a vi možete gde želite... tanjir, zdelice.... Modlice sam pokvasila sa hladnom vodom lagano sipala supu, gledajte da u svima ima isto povrca i mesa. Kad se ohladilo spremila sam u frižider. Drugi dan sam na tacnu za služenje poslagala pihtije... malo prstima lupnem po kalupu da izau iz njega lakše. Ukoliko želite možete na gotove pihtije dodati malo crvene mljevene paprike, sitno seckanog belog luka.... sve po želji.

Savet