

Šarene pihtije (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 ml jogurta
- 100 g majoneza
- 15 g želatina
- 100 g praške šunke
- 1 šolja (2 dl) povrca zlatna mešavina
- 1 vecikiseli krastavac
- 2 tvrdo kuvana jajeta
- 5 kašikavode

Priprema

Povrce obariti, jaja skuvati, šunku i krastavac iseckati sitno. Povrce ohladiti, a jaja oljuštiti i iseckati na kockice. Kada nam je sve spremno želatin cemo preliti sa 5 kašika vode i ostaviti da nabubri. Za to vreme jogurt cemo zagrejati do kljucanja, skinuti sa ringle otopiti nabubreli želatin i sipati ga u jogurt. Vratiti na ringlu pa mešati i dodati majonez. Treba da se dobije kompaktna smesa bez grudvica. Zatim dodajemo iseckane sastojke i mešamo par minuta.

Kada je smesa napravljena pripremimo silikonske kalupe. Ja sam koristila male kalupe za praline. Možete smesu sipati i u veci kalup - kuglof ili pravougaonu modlu po želji. Kašikom sipamo smesu u modle.

Kada smo sve sipali ostavimo ih na hladno mesto ili u frižider par sati da se stegnu. Odlicna su dekoracija za predjelo. Prijatno!

Savet

Od ove koliine sastojaka sam dobila 39 komada pihtija raznih oblika. Ako imate metalni kalup obavezno ga obložite prijanjajuom folijom da bi lakše izvadili. Kada su silikonski kalupi nema potrebe.