

Pihtije (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** šunke
- 2 jajeta
- 2 šargarepe
- **200 g** pilecih grudi
- **1 litar** vode
- **2 kocke** kokošije supe
- **7 kesica (1 kesica od 10 g)** želatina

Priprema

Šunku tanko iseci uviti u trubicu i reati u pleh (velicina 20×35cm) jedno do drugog. Šargarepu, jaja i pilece grudi skuvati, ohladiti i izrendati. Sve to stavljati izmedju savijene šunke i po njoj. Sve to preliti prelivom i ostaviti preko noci da se stegne, pa seci na kocke ili štangle po želji. **PRELIV:** U 1l vode staviti 2 kocke od supe i staviti da provri. Pre nego što provri, od tog litra uzeti malo vode i rastvoriti želatin. Kad želatin nabubri dodati u provrelu supu, promešati da baci 2-3 kljuca i preliti složenu šunku.

Savet