

## **Bele pihtije**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **750 ml**jogurta
- **200 ml**majoneza
- **4** kesice želatina
- **150-200 g**bareno povrce po izboru
- **2** jaja
- **100 g**šunkarice
- parkiselih krastavaca
- **po ukususu**

### **Priprema**

Na kockice iseckati prethodno obarena jaja i povrce. Iseckati i kisele krastavce, šunkaricu, pa sve staviti u jednu vanglu.

Jogurt podeliti na dva dela, u jedan deo staviti majonez, a u drugi želatin (staviti na lagantu vatru da se želatin rastopi).

Dok je još toplo pomešati sa polovinom gde je majonez. Posoliti po ukusu.

Nauljiti posudu-pleh u koju želite da sipate pihtije. Izliti smesu od jogurta pa odozgo pobacati sitno seckane namirnice. Potom staviti u frižider da se hlađi. Umesto pleha možete koristiti i kalupe sa modlicama tako svaka pihtija ima simpatičan oblik.

## **Savet**

Najbitnije je da povre, jaja, šunkarice i ostalog ne bude previše (najviše 350 g jer e biti gusto pa se pihtije nee stegnuti) .