

Bele pihtje



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 jogurta**
- **250 g majoneza**
- **50 g želatina**
- **malosoli**
- **malorigane**

I još:

- **4 jajeta**
- **4 šargarepe**
- **6 kiselih krastavčica**
- **250 g šunke**

Priprema

Na laganoj vatri staviti prvo dva jogurta i majonez da se smlaci. Dodati želatin, koga smo pre toga rastvorili u malo vruće vode. Dodati još dva jogurta, malo soli i malo origane.

Šargarepu i jaja skuvati, pa kad se ohladi iseci na sitne kockice. Zatim iseci i šunku i krastavcice i sve zajedno pomešati. Malom kašicicom puniti modlice po izboru. Ostaviti da se ohladi i stegne. Preruciti na tanjur i poslužiti.

Savet