

Šarene pihtije



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg povrca (grašak, šargarepa, keleraba, boranija, kelj, kupus, karfiol)
- 12 listova belog želatina
- 1 kašika limunovog soka
- 1 caša šerija
- 2,5 dl govee supe
- 1 kašika paradajz-pirea
- 1 kriške dimljenog lososa
- peršunov list
- barena jaja
- masline
- kiseli krastavci
- cvekla

Priprema

Povrce oprati i obariti u slanoj vodi. Obareno povrce, sem graška, iseci na tanke rezance i kolutove nakon vaenja iz uvaraka.

Želatin namociti u malo mlake govee supe a zatim rastopiti u vreloom uvarku od povrca. Želatin se ne sme prokuvati.

Uvarak sa želatinom naliti šerijem i goveom supom tako da se dobije oko 1 litar želatinaste tecnosti koja se zacini sokom od limuna.

U visoki kalup sipati želatinastu supu do visine oko pola santimetra i ostaviti na hladnom da se stegne. Kada se ovaj prvi sloj stegao, reati kolute obarenih jaja i jedan red povrca praveci šare po želji. Zaliti želatinastom supom i ostaviti da se stegne.

Reati drugi red povrca i ponovo zaliti i ohladiti sve dok se povrce ne utroši. Na kraju poreati komade dimljenog lososa, zaliti smesom od četvrt šolje želatinaste supe pomešane sa pireom od paradajza i ostaviti na hladnom da se stegne.

Ivice pihtija osloboditi oštrim nožem, a kalup pre služenja staviti u toplu vodu kako bi se pihtije lako izvadile.