Pihtije od povrca



Sastojci

Potrebno je:

- 2 kg raznog povrca (boranija, grašak, šargarepa, karfiol, kelj, keleraba, kupus ...)
- 2 do 3 kašike vinskog sirceta
- 2 manja kisela krastavca
- 8 listova belog želatina
- 1 kuvana cvekla
- peršunov list
- ulje
- so

Priprema

Ocišceno i oprano povrce obariti u slanoj vodi. Svo povrce osim graška iseckati na kolutice ili rezance i dobro ocediti.

U staklenu posudu reati povrce u obliku vencica i pouljiti ga.

Želatin potopiti u mlak caj da opusti. U vodu u kojoj se barilo povrce dodati otopljen želatin i sirce pa polako preliti povrce. Staviti ga u frižider da se stegne.

Pre služenja pihtije ukrasiti peršunovim listom, isecenom ili izrendanom cveklom i isecenim kiselim krastavcima.