

Šarene pihtije sa jogurtom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 l jogurta
- 200 g majoneza
- 5 kesica želatina
- 200 g šunke
- 150 g kackavalja
- 4 kisela krastavca
- 3 kuvana jajeta
- 2 pecene crvene paprike

Priprema

Jogurt zagrijati na ringli (nesmije da provri). Rastopiti želatin u malo vode i dodati u jogurt koji se zagreva i sve to mešati. Skloniti sa ringle pa dodati majonez.

Smesu izruciti u nakvašen sud dubine 10-ak cm. Šunku iseckati na komade pa potapati u smesu. Potom ubaciti kackavalj iseckan na komade i krastavce u kolutovima. Zatim dodati na kolutove isjecena jaja i na kraju na komade isjecene paprike.

Staviti u frižider da se stegne.