

Bele pihtije



Sastojci

Potrebno je:

- 50 g želatina
- 1/2 l jogurta
- 15 kašika vode
- 400 g majoneza
- 1 kašicica soli
- 4 barene šargarepe
- 5 tvrdo kuvanih jaja
- 5 kiselih krastavica
- 250 g šunke

Priprema

Razmutiti želatin sa hladnom vodom. Staviti da provri 250 g jogurta. Kada provri skinuti sa šporeta, pa dodati razmucen želatin, ostatak jogurta, so i majonez, pa sjediniti. U to dodati seckanu sargarepu, jaja, krastavcice i šunku, pa sve dobro sjediniti.

Razliti u pleh i ostaviti da se ohladi i stegne.