

Pihtije sa pilecim mesom i povrćem



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pilece belo meso
- 1/2 limenke graška
- 2 jajeta
- 2 veće šargarepe
- 25 g želatina
- 1 koren peršuna
- 1/2 celera
- **zacin**: so i biber

Priprema

U lonac staviti pilece meso, dodati povrće (šargarepa, celer, peršun) i začine. Sipati 1,5 litra vode i skuvati. Meso i povrće izvaditi i ohladiti, a supu procediti (treba da ostane 1 litar tecnosti). Meso iseckati na sitne kocke, a šargarepu na kolutove.

Skuvati jaja, ohladiti, iseci ih na kolutove. Grašak izvaditi iz limenke, odcediti ga od tecnosti. Pripremiti cinje - na dnu reati jaja, šargarepu i grašak, pokriti to mesom, staviti povrće i opet meso (ja sam dobila 3 manje cinje).

Savet

25 g želatina preliti sa 10 kašika hladne vode, ostaviti 5 minuta da nabubri. Ugrejati supu (da bude topla, ali ne jako vruća), staviti želatin i dobro promešati. Lagano sipati u cinje sa mesom i povrćem, ostaviti da se stegne.