

Bele pihtije



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** parčica praške šunke
- **8** barenih jaja
- **8** krastavica
- **1/2** l jogurta
- **3** želatina
- **200** g majoneza

Priprema

Iseckati jaja, krastavice i šangarepu (može na kolutove, a može i sitno). Jogurt zagrejati, dodati želatin (koji ste prethodno stavili da nabubri po uputstvu sa kesice), mutiti 10 minuta, pa dodati 200 g majoneza.

Režati u pleh 4 parčeta šunke - jogurt - šangarepa - jogurt - jaja - jogurt - krastavice - jogurt.. dok se ne istroši. Odozgo 4 praške šunke. Kad se stegne prevrnuti na tacnu, premazati pavlakom i narendati kackavalj.

Savet

Ja sam sve seckala i posipala izmešano, na kraju nisam prevrtala i nisam mazala pavlaku i rendala ka?kavalj. Prijatno :)