

Mamine slane pihtije



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gpraške šunke
- **3** barene šangarepe
- **3**barena jaja
- **2**kisela krastavca
- **6** želatina
- **2** junece kocke

Priprema

Reati u pleh ili u vatrostalnu ciniju urolanu šunku, preko šangarepu iseckanu na kolutove, zatim jaja, pa krastavcice.

Od litre vode, odvojiti 100 ml i dodati 6 želatina da nabubre. Ostatak vode prokuvati sa 2 junece kocke, dodati gore umucen želatin i kuvati još 5-10 minuta. Skinuti sa vatre i prohladjeno sipati preko poreanog u plehu. Ostaviti da se stegne, pa seci na kocke i poslužiti. Prijatno! :)

Savet