

Bele pihtije



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jogurta
- **250** gmajoneza
- **50** gželatina
- **malosoli**
- **maloorigane**

I još:

- **4** jajeta
- **4** šargarepe
- **6** kiselih krastavcica
- **250** gšunke

Priprema

Na laganoj vatri staviti prvo dva jogurta i majonez da se smlaci. Dodati želatin, koga smo pre toga rastvorili u malo vruće vode. Dodati još dva jogurta, malo soli i malo origane.

Šargarepu i jaja skuvati, pa kad se ohladi iseci na sitne kockice. Zatim iseci i šunku i krastavcice i sve zajedno pomešati. Malom kašičicom puniti modlice po izboru. Ostaviti da se ohladi i stegne. Preruciti na tanjir i poslužiti.

Savet