Jogurt pihtije



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za osnovnu masu:

- **500 ml**jogurta
- **3 kesice**želatina
- **malo**soli
- **3 kašike**majoneza

Ostalo:

- **150 g**pileceg parizera
- **100 g**rendanog kackavalja
- **4-5** seckanih kiselih krastavcica
- **3**kuvana jajeta

Priprema

Želatin naliti hladnom vodom da nabubri (po upustvu sa kesice). Pomešati jogurt i želatin i zagrevati na tihoj vatri, uz stalno mešanje, kako bi se želatin otopio (ne sme da provri). Skloniti sa ringle, malo prohladiti, pa dodati malo soli i 3 kašike majoneza.

Promešati, a onda smesi dodati rendani pileci parizer i kackavalj i seckane kisele krastavcice. Masu dobro promešati kako bi se ujednacila. U plasticnu posudu nakvašenu vodom izliti polovinu smese.

Zatim poreati kuvana jaja, pa ih zaliti preostalom smesom.

Posudu staviti u frižider, kako bi se masa želirala (potrebno je da odstoji najmanje 4 sata, a može i duže).

Nakon tog vremena, posudu okrenuti i pihtije pažljivo istresti. Seci na šnite željene debljine i služiti.

Savet

Po želji, umesto parizera i kakavalja, možete dodati neki drugi suhomesnati proizvod.