

Bela *pihtija*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** želatina
- **200 ml** hladne vode
- **4** čaše jogurta
- **400 g** majoneza
- **po ukusu** soli
- **oko 900 g** seckanih šargarepa i krompira
- **10** kuvanih jaja
- **po ukusu** seckanih kiselih krastavaca

Priprema

Prvo skuvajte povrce i obarite jaja. Ja sam koristila kupovno povrce za rusku salatu ali sam izvadila grašak.

100 g želatina izmutiti sa 200ml hladne vode. Ostaviti da malo odstoji.

Zatim to izmešati sa 4 čaše jogurta pa zagrejati na laganoj vatri tako da tek malo provri. Ostaviti da se malo prohladi.

U mlaku smesu dodati 400gr majoneza i soli po ukusu. Ostaviti koji minut da odstoji.

Uliti u pleh zatim pobacati seckano kuvano povrce, seckana kuvana jaja, i seckane kisele krastavce.

Ostaviti u frižider da se stegne.

Prijatno!

Savet

Smesa se uliva u najvei pleh, od rerne. Kada se pobaca nadev smesa se udvostrui. Ja sam ulila u srednji uve pleh, da bi bilo deblje. Kiselih krastavaca stavite po ukusu, ja sam oko pola tegle kiselih krastavaca stavila jer moji ukuani vole. Po želji smesu možete uliti u pleh obložen folijom, ali ja nisam. Lepo se see i ovako. Broj porcija kao i vreme pripreme zavisi od vas. Ovo je prekusno predjelo idealno za slave. Ovim putem želim da estitam svetog Nikolu svima koji slave i da im poželim pre svega zdravlja, zatim ljubavi, mira, i svega ostalog. Živi i zdravi mi bili!