

Brze pihtije



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml** supe
- **oko 200 g** kuvanog mesa
- **1 kesica** želatina

Priprema

Nisu to one prave pihtije koje su kuvaju satima, ali kad se zaželite i ove su dobre. Obično kuvam veliki lonac supe, sa puno povrća i mesa. Deo kuvanog mesa se pojede, a deo ostane, te od toga pravim ove moje brze pihtije. :) Želatin sam otopila po uputstvu sa kesice, dodala u toplu supu. U silikonski kalup stavljala usitnjeno meso, prelila sa supom i ostavila na hladno, preko noci. Vrlo lako se vadilo i silikonskog kalupa po želji po površini možete posuti sa paprikom, seckanim belim lukom... kako god, ali drugi dan imte gotovu veceru ili prilog.....

Brze a fine. :)

Savet