

# **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. Obicno kuvam veliki lonac supe, sa puno povrca i mesa. Deo kuvanog mesa se pojede, a deo ostane, te od toga pravim ove moje brze pihtije. :) Želatin sam otopila po upustvu 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**