

Pihtije za vegeterijance



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml**vode
- **200 ml**posnog majoneza
- **2 kesice**agar-agara
- **150 g**šargarepe
- **150 g**graška
- **100 g**kukuruza šecerca
- **100 g**kiselih krastavcica
- **1 ravna kašica**sol

Priprema

Šargarepu iseci na kockice, pa obariti zajedno sa graškom i kukuruzom šecerom. Ocediti i ohladiti. Kisele krastavcice iseckati na kockice, pa dodati obarenom povrću. Želatin preliti sa malo hladne vode i ostaviti da nabubri.

Vodu i so staviti da provri, pa dodati majonez i mešati da se otopi. Dodati nabubrela želatin i mešati da se i on sasvim otopi.

Skloniti sa vatre, umešati pripremljeno povrće i dobro promešati.

Modle za puding obložiti providnom folijom, pa u njima rasporediti pripremljenu smesu. Ostaviti u frižideru nekoliko sati da se lepo želira i stegne.

Nakon tog vremena, uz pomoc folije pažljivo izvuci iz modlica, pa poreati na tanjire za služenje. Dekorirati biljnim kackavaljem i maslinama.

Savet