

## Posne pihtije

*Odlican specijalitet za posne dane*

**1** Svo povrce osim paprike,krastavcica i persuna spustiti u vodu i obariti sa zacinima.Kada je gotovo,procediti ga,a vodu ne prosipati.Uzeti posudu u koju cemo razliti pihtije.Sargarepu iseckati na kolutice,dodati iseckan paskanat,ravnomerno preko toga posuti grasak,preko njega iskidane cvetove karfiola,preko kockice kiselih krastavcica ,kolutice paprike i sitno iseckan persunov list.

**2** U vodu u kojoj se barilo povrce(na 1,5l te tecnosti)dodati 7tabli zelatina.Zagrejati da provri i lagano prelitи preko povrca.Odozgo posuti iseckanim oslicem.

### Sastojci:

vode 2l  
sargarepe 3 vece  
paskanata 1koren  
graska 2sake  
cvet karfiola 1osrednji  
belog luka 3 cena  
crnog bibera nekoliko zrna  
lovora 1 list  
vegete i soli malo  
zelatina 7 tabli  
obarenog oslica 200gr  
krastavcica 3 kisela  
paprike 2 crvene  
listova persuna malo

### Napomena:

Ako nemate listove zelatina,na istu meru mozete dodati 30gr zelatina u kesicama koji ste prethodno potopili u 1,5 soljici mlake vode.