

Posne pihtije

Odlican specijalitet za posne dane

1 Svo povrce osim paprike,krastavcica i persuna spustiti u vodu i obariti sa zacinama.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 preliti preko povrca.Odozgo posuti iseckanim oslicem.

Napomena:

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

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