

Aromaticni pire sa kobasicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za pire:

- **600** gkrompira
- **malomleka**
- **40** gmargarina
- **150** gšunke
- **4** cenabelog luka
- **malobibera**
- **malomešavine** zacina

Prilog:

- **300** gkobasica

Priprema

Skuvati krompir pa ga ispasirati sa mlekom i margarinom. Dodati sitni seckanu šunku i beli luk, zaciniti i dobro promešati. Služiti sa prženim kobasicama!

Savet