

## *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**