

Malo drugaciji pire



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** krompira
- **1 l** vode
- **2** pilece kockice za supu
- **1 manji (od 100 g)** krem sir
- **1** kisela pavlaka
- **50 g** putera

Priprema

Krompir ocistiti, iseci ga na krugove i staviti ga u šerpu. Naliti ga sa litrom vode i staviti da se kuva. Kada prokuva ubaciti kockice za supu. Skuvan krompir procediti (vodu ne bacati).

U oceeni krompir dodati krem sir, kiselu pavlaku i puter. Umutiti mikserom. Po potrebi (zbog željene gustine pirea) dodati vodu, u kojoj se krompir kuvao.

Savet