

Aromaticni pire krompir



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **100 ml**mleka
- **50 g**margarina
- **150 g**šunke
- **1/2 kašičice**belog luka u prahu
- **mal**obibera
- **mal**osuvog biljnog zacina

Priprema

Skuvajte krompir pa ispasirajte sa mlekom i margarinom. Dodajte šunku, biber, beli luk u prahu i suvi biljni zacin. Dobro izmešati i poslužiti toplo.

Savet