

Pire krompir u sosu od višanja



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za pire:

- **5** krompira srednje velicine
- **50** g tvrdog margarina
- **1** dl mleka
- **maloulja**
- zacini

Za sos od višanja:

- **200** g višanja
- **maloulja**
- **2** kašike brašna
- **1** kašicica šecera
- maloaleve paprike

Priprema

Krompir skuvati u slanoj vodi. Ocediti i napraviti pire postepeno dodavajuci margarin, mleko, ulje, so i suvi biljni zacin po ukusu.

U šerpicu sipati ulje i brašno, par minuta da bude na umerenoj temperaturi, zatim dodati višnje, šecer, malo soli i aleve paprike i mešati, dok se ne zgusne. Pustiti da krčka dok malo ne potamni sos. Po potrebi dodati malo vode, ako je sos suviše gust. Prijatno ;-)

Savet

Idealno kada želite da razbijete monotoniju svakodnevnog kuvanja. Jednostavno, ukusno i neobino.