

## Aromaticni pire



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 kg**belog krompira
- 3šargarepe
- 1jabuka
- 1/4celera
- **po ukusu**biber i so
- **1 komad**icmasalca
- **malo**francuskog peršuna

## Priprema

Očistiti krompir, šargarepu, jabuku i celer, pa kuvati dok svo povrce ne omekša. Izvaditi ga, malo prohladiti i ispasirati, vodu od kuvanja sacuvati. Promešati, zaciniti po ukusu, ako je potrebno, dodati malo vode u kojoj se povrce kuvalo. Umešati komadic maslaca i promešati da se sjedini. Poslužiti kao prilog uz meso po želji...

## Savet