Pire krompir (2)

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **200-250 ml**mleka
- **3 kašike**ulja
- **1 kašika**margarina
- **1 kašicica**soli
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**miroije

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati i kuvati dok ne omekša. Kada je kuvan, procediti ga. Mleko ugrejati da bude vruce, dodati ga pire krompiru, i mutiti mukserom. Dodati ulje, margarin i zacine. Sve dobro umutiti da ne ostanu grudvice.

Savet