

Kremasti pire



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** belog krompira
- **1** kisela pavlaka
- **50 g** rendanog sira
- **malo** soli i zacina
- **1 kockica** margarina ili maslaca

Priprema

Krompir ocistiti, iseci na kocke i kuvati u vodi da omekša. Kuvani krompir ocedite od vode i izgnjecite gnjecilicom za pire. Posolite, (možete posoliti i dok se krompir kuva u vodi), dodajte zacine, dodajte sira i kašiku po kašiku pavlake, sve mešajuci. Dodajte pavlaku da dobije željenu gustinu. Sipajte u ciniju za posluživanje. Kockicu margarina ili maslaca otopite posebno u tiganju ali tako da malo pregori, ne previše (vec da se malo cuje, da cvrci) i prelijte preko gotovog pirea.

Savet