

Krompir sa mladim sirom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4krompiraa
- 50 gmladog sira
- 1 kašikaputera
- 1 šoljamleka
- po željizacina

Priprema

Prvo oljuštiti krompir. Pa ga staviti u kipucu vodu koju ste posolili, i kuvati ga 15 minuta. Kada je krompir skuvan (probodite ga viljuškom, da vidite jel mekan i kuan), iscefite ga iz vode. Pa u njega dodajte sir, puter, zacine i mleko.

I sve te sastojke sjedinite mikserom. Treba da dobijete krompir pire.

Savet

Služiti uz pilee belo meso, kelj. Ili po vašoj želji, izaberite prilog. PRIJATNO