

Pire krompir u tri boje



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**krompira
- 2 manje šargarepe
- **50 g**mladog graška
- **1 kašika**kecapa
- **malosoli**
- biber
- suvi biljni zacin
- **malomargarina**

Priprema

Krompir ocistiti i skuvati u slanoj vodi. Dodajte kašiku margarina i izgnjecite. U drugoj posudi skuvajte šargarepu i nju izgnjecite viljuškom. Grašak takoe skuvajte i ispasirajte u blenderu. Krompirir podelite u tri dela. Jedan deo pomešajte sa kivanom šargarepom, drugi sa graškom, a treci sa kecapom. So, biber i suvi biljni zacin po ukusu. Ako vam se neka boja krompira više svia, povecajte kolicinu istog.

Savet