

Pire od graška (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** graška
- **1** **veci** krompir
- **1/2** **veze** peršunovog lista
- **1** **ravna kašika** sušene mente
- **1/2** **kašičice** bosiljka
- **20 g** putera
- **3** **kašike** vode (u kojoj se kuvao grašak)
- **1/2** **kašičice** bibera
- **1** **kašičica** soli

Priprema

Staviti grašak, sa mentom, bosiljkom i peršunom u šerpu. Naliti vodom i skuvati. Posebno obariti krompir.

Procediti grašak i krompir. Staviti u menzuru sa puterom, tri kašike vode u kojoj se kuvao grašak, posoliti i pobiberiti, a zatim štapnim mixerom sjediniti.

Da bi tekstura bila glatka, propasirati na sitnu cetku.

Služiti uz meso po želji.

Savet

Brz i jednostavan pire, osvežavajućeg ukusa. Svežinu mu daje menta, u nedostatku sveže koristila sam sušenu.
Prijatno