Pire krompir sa šunkom i krastavcicima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **3 kašike**maslinovog ulja
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **5**kiselih krastavcica
- **300 g**stišnjene šunke
- **200 g**ovcijeg belog sira
- **4 kašike**krem sira sa ljutom paprikom
- **1 glavica**crnog luka
- **100 g**putera

Priprema

Skuvati krompir u slanoj vodi, skloniti sa šporeta, dodati puter, so, zacin, sjediniti. Sipati u tanjir, posebno iseckati šunku, krastavcice, crni luk, poreati. Posuti preko pirea, i staviti kašiku krem sira sa ljutom paprikom.

Savet

Lagano.