

Kremast pire sa karfiolom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** krompira
- **250 g** karfiola
- **140 ml** mleka
- **2 kašike** putera ili margarina
- **1 veća kašika** pavlake
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Oljušteni krompir iseckati na kockice (srednje velicine). Staviti krompir da se kuva. Dodati 1 kašičicu suvog biljnog zacina. Karfiol ocistiti i iseci drškice. Cvetice od karfiola dodati krompiru pre nego što je gotov. Kuvati karfiol 7-8 minuta. Iscediti vodu, krompiru i karfiolu dodati mleko, puter, pavlaku. Sve to dobro izmesati mikserom (1-2 minuta). Posoliti i zabiberiti po ukusu.

Savet

Mozete dodati malo sitno iseckan persun u pire.