

Pire krompir u sosu od višanja



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za pire:

- 5 krompira srednje velicine
- 50 g tvrdog margarina
- 1 dlmleka
- maloulja
- zacini

Za sos od višanja:

- 200 g višanja
- maloulja
- 2 kašike brašna
- 1 kašicica šecera
- malo aleve paprike

Priprema

Krompir skuvati u slanoj vodi. Ocediti i napraviti pire postepeno dodavajuci margarin, mleko, ulje, so i suvi biljni zacin po ukusu.

U šerpicu sipati ulje i brašno, par minuta da bude na umerenoj temperaturi, zatim dodati višnje, šećer, malo soli i aleve paprike i mešati, dok se ne zgusne. Pustiti da krcka dok malo ne potamni sos. Po potrebi dodati malo vode, ako je sos suviše gust. Prijatno ;-)

Savet

Idealno kada želite da razbijete monotoniju svakodnevnog kuvanja. Jednostavno, ukusno i neobino.