

Malo drugaciji Pire



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 srednjih krompira
- 2 **veca** korenašargarepe
- 1 **vezica** peršuna
- 1 **vezica** rukole
- 100 g putera
- 1 **kafena** šoljica mleka
- soli po ukusu

Priprema

Oljuštiti krompir i šargarepu. Staviti u posudu šargarepu isecenu na veće komade, kuvati desetak minuta, onda dodati krompir i kuvati još dvadesetak minuta poklopljeno.

Proveriti da li je kuvano, dodati malo soli, vezicu seckanog peršuna, vezicu, rukom iskidane rukole, promešati i vratiti na vatru, minut dva. Skloniti sa vatre dodati puter i sve dobro izgnjeciri. Na kraju dodati mleko i sjediniti. Možete umutiti i štapnim blenderom, a ne mora.

Poslužite sa pljeskavicom.

Ili sa piletinom, po želji.

Savet