

Krompir pire



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**krompira
- **150 ml**mleka
- **70 g**margarina
- **50 ml**ulja
- so
- suvi biljni zacin

Priprema

Krompir oljuštiti, iseckati na četvrtine i obariti. Skuvan krompir ocediti od vode, dodati margarin, mleko, zaciniti po ukusu i mutiti mikserom. Ulje lepo zagrejati u malu šerpicu, dodati u krompir i još malo miksati (kada se ulje dodaje u krompir treba da prsti). Služiti toplo.

Savet