

Pire-pašteta



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** krompira srednje velicine
- **1 kašicica** crvene aleve paprike (ljute ili slatke)
- **1/2 kašicice** soli
- **1/2 kašicice** karija
- **1 kašikasnih** mlevenih krekeru
- **1 kašika** pecenog susama
- **po potrebi** mleka

Priprema

Krompir oljuštiti i staviti u šerplicu sa vodom da se skuva. Možete ga iseckati kako bi se brže skuvao. Kada se krompir skuva, ocediti ga od vode tako da ostane 3-4 kašike vode u šerpici. Mikserom umutiti i u zavisnosti od gustine dodati nekoliko kašika mleka. Izruciti u ciniju i dodati alevu papriku. Možete staviti i ljutu, ako volite ljuto. Izmešati lepo tako da pire dopije blago crvenu boju. Dodati kari, pa opet lepo promešati. Zatim dodati mlevene krekeru, susam i so. Izmešati da se svi sastojci sjedine. U zavisnosti od gustine pirea koji ste dobili, i koji želite, možete dodati još malo mleka, ako mislite da vam je pire gušći nego što želite.

Krekere možete samleti u seckalici ili mlinu za kafu. Susam ne mora biti pecen, ali je aroma lepša kada je pecen i dobija se lepši ukus i miris. Možete ga u suvom tiganju, uz stalno mešanje, propržiti na nekoliko minuta, dok požuti i zamiriše :)

Savet

Ovo možete jesti kao pire uz salatu ili kao paštetu, namaz, uz tost hleb, dvopek... :)