

## Pire-pašteta



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 2 krompira srednje velicine
- 1 kašičica crvene alevne paprike (ljute ili slatke)
- 1/2 kašičice soli
- 1/2 kašičice karija
- 1 kašikaslanih mlevenih krekeri
- 1 kašika pecenog susama
- po potrebi mleka

### Priprema

Krompir oljuštiti i staviti u šerpicu 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 kekere, 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... :)