

Pire sa senfom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašicica** karija
- **3 kašicice** senfa
- **1/3 kašicice** kurkume
- **1/3 kašicice** bibera

Priprema

Krompir skuvati i ocediti. Ostavite vodu da jednu šolju. Izmiksati krompir mikserom.

Dodati zacine i senf pa mikserom sve sjediniti.

Poslužiti po izboru uz salatu, neko meso...

Savet

Nista komplikovano, ali pire sa ovim začinima i senfom stvarno dobija novu notu ukusa :)