

## **Pire od graška (2)**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g**graška
- **1 veci** krompir
- **1/2 vezeperšunovog** lista
- **1 ravna kašika** sušene mente
- **1/2 kašicice** bosiljka
- **20 g**putera
- **3 kašike** vode (u kojoj se kuvaо grašak)
- **1/2 kašicice**bibera
- **1 kašicica** soli

### **Priprema**

Staviti grašak, sa mentom, bosiljkom i peršunom u šerpu. Naliti vodom i skuvati. Posebno obariti krompir.

Procediti grašak i krompir. Staviti u menzuru sa puterom, tri kašike vode u kojoj se kuvaо grašak, posoliti i pobiberiti, a zatim štapnim mixerom sjediniti.

Da bi tekstura bila glatka, propasirati na sitnu cetku.

Služiti uz meso po želji.

## **Savet**

Brz i jednostavan pire, osvežavajući ukusa. Svežinu mu daje menta, u nedostatku sveže koristila sam sušenu.  
Prijatno