

Colcannon - Irski pire sa povrcem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2veci krompira
- 2batata
- **5 kašikeputera**
- **3 šoljelivadskog kupusa**
- **1mladi luk**
- **1 šoljapavlake ili mleka**

Priprema

Pripremimo sastojke.

U dosta slane vode skuvamo oljušten krompir i batat, oko 20 minuta u puteru prodinstamo livadski kupus oko 4 minuta. Dodamo isecen mlad luk i dinstamo još oko minut. Napravimo krompir pire dodamo zeleniš, pavlaku i puter i dobro promešamo.

Ovako.

Savet

Veoma ukusna kombinacija krompir pirea sa povrem. Ja sam koristila livadski kupus, a može se koristiti i druga vrsta povra. Ovo smo služili uz beku šniclu, za koju recept možete nai u spisku mojih recepta.