Pire od blitve i povrca

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 veca**krompira
- **1 veca** šargarepa
- **10 listova** blitve
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **300 ml** vode
- **30 g**maslaca
- **130 ml** mleka

Priprema

Oljuštiti šargarepu i iseci na trake. Staviti da se kuva u vodi. (Ukoliko blitava ima vece listove, stabljiku iseci na pracice i staviti zajedno sa šargarepom). Dodati suvi biljni zacin. Nakon 10 minuta dodati krompir isecen na kolutove. Kratko bariti krompir oko 5 minuta.

Dodati listove blitve i kuvati dok omekša oko 6 minuta.

Kad ispari voda i povrce bude kuvano, izmiksati u blenderu ili utisnuti štapnim mikserom. Dodati mleko i maslac i kratko vratiti na tihoj temperaturi da se povežu sastojci.

Savet

Pire služiti kao prilog uz vrstu mesa po izboru. Ja sam dodala dinstano belo meso i kiselu salatu od kupusa i

šargarepe. Olian obrok za decu!