

Pire od bundeve



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** bundeve
- **2** **vec**akrompira
- **1** **glavica**crnog luka
- **mal**okajmaka
- **po želji**origana
- **3 kašike**suvog biljnog zacina

Priprema

Prvo bundevu ocistiti, iseci na kockice. U slanu vodu dodati iseckanu bundevu, krompir i crni luk. Neka kuva dok ne budu sastojci mekani.

Smesu procedite, dodati soli, i kajmak. I izgnjeciti. Izgnjecen smesu ubaciti na tiganj, zaciniti origano, suvim biljnim zacinom.

Propržiti malo na tiganju.

Savet

Služiti uz feta sir i meso po izboru. Moj je u krmenadla. Prijatno.