

Pire krompir



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** krompira
- **2 dl** pavlake za kuvanje
- **50 g** putera
- **po ukususu**

Priprema

Oljušten i opran krompir iseci na kockice pa ga skuvati u vodi uz dodatak soli. Kad je skuvan procediti ga i odmah dodati maslac i mutiti mikserom dodajuci pavlaku.

Dodati i soli po ukusu. Takoe, u zavisnosti kakvu gustinu pirea volite, može se dodati još malo pavlake ili mleka. Umucen pire sipati u posudu u kojoj cete ga služiti.

Savet

Pire krompir je jedan od najomiljenijih i najlepših priloga raznim jelima. Obino se pravi sa mlekom, ali pravljen sa pavlakom ima mnogo lepsi i puniji ukus.