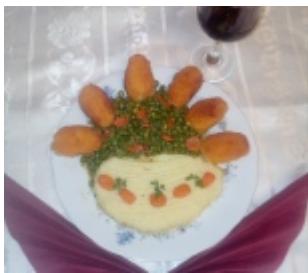


Egzoticni krompir pire



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **1 l** vode
- **100 ml** mleka
- **70 g** maslaca
- **1 kašicica** suvi biljni zacin
- **2 cene** pasiranog belog luka
- **malorendanog** morskog oračceta

Priprema

Skuvati kropir sa malo suvog biljnog zacina. Kad je krompir skuvan procediti ga i ispasirati dodati mu maslac i mleko i mutiti stalno mešajuci varjacom. Na kraju dodati beli luk i malo rendanog muskatnog oraha.

Savet

U pire možete dodati i kašicu mladog kajmaka, a umesto belog luka ko ne voli može dodati sitno iseckani peršun.