

Pire od šargarepe i krompira



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2srednja krompira
- 4srednje šargarepe
- 3-4 cm koren svežeg djumbira
- **po ukusuulje**
- **po ukusumleko**
- **po ukususo**

Priprema

Krompir i šargarepu iseci na tanke kolutove, umbir na vece kockice i naliti vode da ogrezne pa kuvati u slanoj vodi, dok ne omekša. Ocediti vodu, izvaditi umbir, ispasisrati, dodati ulje, mleko i ulupati žicom ili umutiti mikserom.

Savet