

## *Pire krompir sa šunkom i krastavcima*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**krompira
- **3 kašik**emaslinovog ulja
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **5**kiselih krastavcica
- **300 g**stišnjene šunke
- **200 g**ovcijeg belog sira
- **4 kašike**krem sira sa ljutom paprikom
- **1 glavica**crnog luka
- **100 g**putera

### **Priprema**

Skuvati krompir u slanoj vodi, skloniti sa šporeta, dodati puter, so, zacin, sjediniti. Sipati u tanjir, posebno iseckati šunku, krastavcice, crni luk, poreati. Posuti preko pirea, i staviti kašiku krem sira sa ljutom paprikom.

### **Savet**

Lagano.