



## JERNEJ KITCHEN

### GRAHOV PIRE

*Grahov pire je narejen iz štirih sestavin: graha, krompirja, masla in mleka. Priprava je preprosta, priloga pa je primerna za vegi, ribje ali mesne jedi.*

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	25	MINUT
ČAS SKUPAJ:	35	MINUT

#### GRAHOV PIRE

800 g krompirja za kuhanje

300 g zamrznjenega graha

60 g masla

80 ml mleka

#### TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

kuhinjski nož

lonec

cedilo

skleda

tlačilka za krompir

#### KROMPIR IN GRAH SKUHAMO

Krompir olupimo in narežemo na manjše kocke. Damo ga v lonec, prelijemo z vodo in rahlo solimo. Pristavimo na močan ogenj. Ko krompir zavre, ogenj zmanjšamo in pri rahlem vretju kuhamo 16 - 18 minut, oziroma tako dolgo, da se krompir zmečka. Dodamo zamrznjen grah in kuhamo še 5 minut.

#### POSTREŽEMO

Grah in krompir odcedimo ter pustimo 2 - 3 minute, da para izpari. Krompir in grah pretlačimo v skledi. Dodamo maslo in mleko ter pretlačimo v gost pire. Postrežemo toplo.