

Pastinakov pire s hruško



JERNEJ KITCHEN

PASTINAKOV PIRE S HRUŠKO

Enostavno, narejeno v manj kot eni uri in slastno.

- za
4
osebe
- priprava:
50
minut

Skuhamo pastinak

Pastinak olupimo in narežemo na majhne kocke, te damo v srednje veliko kozico. Dodamo mleko, lovorjev list in 100g vode. Začinimo s čajno žličko soli, pokrijemo in kuhamo na nizki temperaturi 30 - 40 minut, oziroma dokler ni pastinak isto mehek.

Dodamo hruško in zmešamo

Olupimo zelo zrelo hruško, odstranimo semena in narežemo na majhne kocke. Kuhan pastinak odstavimo z ognja, odstranimo lovorjev list in mešanico zlijemo v blender. Dodamo na kocke narezano hruško in zmešamo v pire. Začinimo po okusu s soljo in poprom, dodamo pa tudi 1 čajno žličko sveže iztisnjene limoninega soka. Dober tek.

Nasvet

Namesto blenderja lahko uporabimo tudi palični mešalnik.

Pastinakov pire s hruško

300 g pastinaka, olupljenega

200 g mleka

1 lovorjev list

1 zelo zrelo hruško, olupljena

1 čajna žlička limoninega soka, sveže iztisnjene

Tools and equipment

kozica

kuhinjski nož

deska za rezanje

blender

Oglas

© Copyright 2026. All rights reserved. Designed by jamaika team. e-s-hrusko