



JERNEJ KITCHEN

PASTINAKOV PIRE S HRUŠKO

Enostavno, narejeno v manj kot eni uri in slastno.

ZA 4 OSEBE
PRIPRAVA: 50 MINUT

PASTINAKOV PIRE S HRUŠKO

300 g pastinaka, olupljenega

200 g mleka

1 lovorjev list

1 zelo zrelo hruška, olupljena

1 čajna žlička limoninega soka, sveže iztisnjena

TOOLS AND EQUIPEMENT

kozica

kuhinjski nož

deska za rezanje

blender

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 čisto 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 iztisnjena limoninega soka. Dober tek.

NASVET

[Namesto blenderja lahko uporabimo tudi palični mešalnik.](#)