



**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 zrela hruška, olupljena
- 1 čajna žlička limoninega soka, sveže iztisnjenega

### 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 iztisnjenega limoninega soka. Dober tek.

### NASVET

Namesto blenderja lahko uporabimo tudi palični mešalnik.