



JERNEJ KITCHEN

NAJBOLJŠI PIRE KROMPIR NA SVETU

Bogat pire krompir, ki je zelo kremast in zelo polnega okusa. Odličen kot priloga k mesnim jedem ter vegetarijanskim jedem.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	20	MINUT
KUHANJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	40	MINUT

NAJBOLJŠI PIRE KROMPIR NA SVETU

1 kg olupljenega krompirja (sorte npr. Desiree, King Edward ali Maris Piper)

115 g masla

200 g sladke smetane

200 g mleka

sol, poper in muškati oreh

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

lonc

cedilo

stiskalnik za krompir (poljubno)

SKUHAMO KROMPIR

Krompir olupimo in narežemo na enakomerne manjše kocke. V lonc s soljeno vodo damo krompir. Skuhamo do mehkega, približno 20 minut pri rahlem vretju, oziroma dokler krompir ni mehek, vendar ne prekuhan. Odcedimo. V kolikor nam čas dopušča, pustimo krompir stati v cedilu približno 15 minut, da dobro izpari para, v kolikor pa se nam mudi, ga lahko damo v kozico in na šibek ogenj, kuhamo še 1 - 2 minuti, da izpari para, nato odstavimo z ognja.

PRETLAČEN KROMPIR IN MASLO

Krompir pretlačimo skozi fino cedilo ali pa uporabimo stiskalnik za krompir (kot vidno na fotografiji). Pomembno je, da se znebimo vseh koščkov krompirja. V krompir zdaj vmešamo stopljeno maslo in dobro premešamo s kuhinjsko lopatico. Ne smemo imeti grudic, krompir mora biti že na tej točki zelo gladek. Pazimo tudi, da ga ne mešamo dolgo, le toliko, da se maslo in krompir povežeta.

NASVET

[Na tej točki lahko krompir in maslo hranimo v hladilniku do štiri dni - pripravimo vnaprej za gostovanja, srečanja. Ko ga potrebujemo, ga damo v teflonsko ponev, segrejemo in nadaljujemo s postopkom. Lahko uporabite tudi mikrovalno pečico za segrevanje, v kolikor jo imate.](#)

KROMPIRJEV PIRE

Sladko smetano in mleko damo v kozico, postavimo na zmeren ogenj in zavremo. Nato odstavimo z ognja in v krompir postopoma dodamo mleko in smetano, neprestano in hitro mešamo s kuhinjsko lopatico, da dobimo krasno, kremasto teksturo. Solimo ter popramo po okusu in dodamo še muškati

oreh v prahu. Postrežemo s poljubno glavno jedjo.

NASVET

V kolikor imate raje bolj gost pire, lahko uporabite samo polovico tekočine, ampak vsekakor svetujemo, da ga enkrat pripravite s celotno tekočino.