



## 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 Oglas

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.