



JERNEJ KITCHEN

CVETAČNI PIRE

Cvetačni pire je odličen, kremast, predvem pa zdrav in manj kaloričen kot navadni pire. Postrežemo ga lahko k ribam, mesu ali drugim vegetarijanskim jedem.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	20	MINUT

CVETAČNI PIRE

650 g cvetače

1/4 žličke muškarnega oreha, sol, poper

50 g sladke smetane

15 g zmečkanega masla

TOOLS AND EQUIPEMENT

večji lonec

cedilo

kuhinjski nož

blender ali palični mešalnik

CVETAČO SKUHAMO

V večji lonec nalijemo 1,5 l vode, solimo in zavremo. Cvetačo narežemo na 1-2 cm velike kose. Cvetačo damo v vrelo vodo in kuhamo 10 minut pri rahlem vretju. Odcedimo in pustimo na cedilu 5 minut, da para dobro izpari iz kuhane cvetače.

DODAMO OSTALE SESTAVINE

Cvetačo prestavimo v blender ali pa v večjo ožjo posodo v kolikor bomo uporabljali palični mešalnik. Dodamo muškarni oreh, poper, sol, sladko smetano in maslo.

SPASIRAMO V GLADEK PIRE

Cvetačo in ostale sestavine spasiramo v povsem gladek cvetačni pire. Blender ali palični mešalnik večkrat ustavimo in postrgamo stene posode. Mešamo približno 5 minut. Dodatno začинimo po okusu.

POSTREŽEMO ALI SHRANIMO

Cvetačni pire postrežemo, ko je še topel, ali pa ga hranimo v hladilniku do 3 dni, preden postrežemo ga pogrejemo. Lahko pa ga shranimo tudi v vrečki za zamrzovanje v zamrzovalniku do meseca dni.