

## Pire trouglici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **125 g**margarina
- **1 kasika**aleve paprike
- **1 veza**svežeg peršuna
- **po ukusu**soli

## Priprema

Skuvati krompir i ocediti. Dodati margarin i so, pa umutiti kao za pire. Podeliti na dva dela. U jedan dodati alevu papriku.

..a u drugi sitno seckan peršun.

Trouglast kalup obložiti folijom, sipati krompir sa alevom paprikom.

..pa krompir sa peršunom. Ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi, pa staviti u frižider da se stegne.

## Savet