

Mešani pire iz kalupa



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** krompira
- **200 g** šargarepe
- **manji komad** celera
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog začina
- **30 g** maslaca
- **malomleka**
- **po potrebi** ulja

Priprema

Povrce oprati, ocistiti i iseci na manje komade. Zatim sve staviti u dublju šerpu, naliti vodom i kuvati, dok ne omekša. Kada je povrce skuvano, izgnjeciti ga presom za pire i propržiti na zagrejanom ulju. Dok se prži, naliti malo mleka i krckati na laganoj vatri, da pire upije svo mleko i postane kremast. Posoliti po ukusu, dodati suvi biljni zacin. Prohladiti, pa umešati maslac i sve umutiti mikserom, da se dobije homogena smesa. Kalupe za puding obložiti providnom folijom i puniti ih pripremljenim pireom do vrha. Postupak ponavljati dok se pripremljeni materijal ne potroši.

Kalupe sa pireom odložiti u frižider i ostaviti nekoliko sati da se sve lepo ohladi i stegne. Zatim ih izvrnuti na tacnu za serviranje i pažljivo, uz pomoc folije, skinuti kalupe. Po želji, posuti suvim origanom ili vlašcem.

Savet

Oblik e biti lepši ukoliko duže odstoje na hlaenju. Ali, ukoliko Vam se žuri, možete ih i ranije izvui, samo tom prilikom foliju i kalupe skidati veoma polako.