

404. RECEPT- GRAHOV PIRE

Sestavine :

- 80 dag oluščene graha
- 1 strok česna
- maslo
- 1 dl smetane
- sol, poper

Postopek:

Grah skupaj s strokom česna skuhajte v osoljenem kropu in odcedite.

Odcejen grah in česen pretlačite ali zmeljite s paličnim mešalnikom.

Dodajte košček masla in smetano (lahko uporabite običajno smetano za kuhanje ali kislo smetano).

Začinite s soljo in poprom in zmešajte. Če je pire zelo gost, vmešajte malo mleka ali vode, v kateri ste kuhali grah.

Pireju po želji dodajte nasekljan peteršilj, meto, baziliko ali pehtran, nariban ali topljeni sir ...

Postrezite k pečenemu mesu ali ribam.