

Zgnječeni krumpir



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
> 60 min



BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

800 g manjih mladih krumpira
2 žlice maslinovog ulja
30 g maslaca
sol
papar
ružmarin

Sastojci za umak:

1 K Plus čvrsti jogurt
1 češanj češnjaka
1 mladi luk
1 žlica K Plus maslinovog ulja
sok od 1/2 limuna
sol

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Zagrijte pećnicu na 220 °C. Krumpire dobro operite i kuhajte 15-20 minuta, dok ih ne možete probosti vilicom.

Pomiješajte omekšali maslac s ružmarinom, soli i paprom.

Ocijedite krumpire pa prelijte maslinovim uljem i zgnječite čašom.

Rasporedite začinjeni maslac po vrhu i pecite 35 - 40 min dok ne postanu zlatni i hrskavi.

Za umak od jogurta pomiješajte sve sastojke u zdjelici i ohladite ga 20 min prije posluživanja.