

Božična drevesa iz pire krompirja



Očistite in operite krompir, kuhamo ga v slani vodi do mehkega.

Ko je krompir kuhan, odlijemo vodo, vlijemo nanj segreto mleko (na 0, 5 kg krompirja – 150mL), 2 žlici masla - mehča okus in sol ter zmiksamo.

Nato nadaljujemo s **jelke priprave** zvezde na vrhovih.

Položite na peki papir. S slašičarskim mehcom in posebno šobo iztisnemo pire v majhne in podolgovate stožcev s koničastim koncem.

Pekač damo v ogreto pečico in popečemo pri 180 ° C in pečemo 10-15 minut, dokler površino porjavi.

Zvezdico za jelko izrežemo iz paprike.

