



Tekst i zdjęcie: **Kuchnia** - Szef Kuchni (1010)

## **Ziemniaki gotowane w parze**

Posypać drobno krajaną zieleniną.

### **Składniki:**

- natka pietruszki, 1 szt.
- masło, 1 dag
- sól, 1 szczypta
- ziemniak, 1 kg

### **Sposób przygotowania:**

Nastawić wodę w naczyniu z wkładem, zagotować ją. Ziemniaki opłukać, ostrugać, spłukać i wsypać na wkład w naczyniu po wrzącą wodą, po wierzchu oprószyć solą. Naczynie przykryć i ugotować ziemniaki w parze do miękkości (gotują się dłużej niż w wodzie). W czasie gotowania przemieszać je kilka razy. Miękkie ziemniaki wyłożyć na półmisek, obłożyć surowym masłem w małych kawałeczkach, posypać drobno krajaną zieleniną.

