



Tekst i zdjęcie: **gabi74** - Kucharz (635)

Ziemniaki puchowe

Tarte

Składniki:

- posiekana pietruszka, 1 łyżk.
- sól, 1 szczypta
- masło, 3 dag
- ziemniak, 1 kg

Sposób przygotowania:

Ziemniaki wyszorować szczoteczką, starannie opłukać, obrać cienko, zalać wrzącą, osoloną wodą do 3/4 wysokości ziemniaków, ugotować pod przykryciem na silnym ogniu, odcedzić. Wycisnąć przez specjalną maszynkę „praszkę” wprost na półmisek koło mięsa lub na salaterkę. Polać masłem topionym, posypać siekaną pietruszką. Podawać zaraz po przyrządzeniu.

