



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

Ziemniaki puree

Polać masłem, posypać siekaną zieleniną.

Składniki:

- posiekana pietruszka, 1 łyżk.
- masło, 3 dag
- mleko, 8 łyżk.
- ziemniak, 1 kg

Sposób przygotowania:

Ziemniaki wyszorować szczoteczką, obrać, opłukać, zalać osoloną wrzącą wodą do 3/4 wysokości ziemniaków, ugotować na silnym ogniu pod przykryciem, odcedzić. Wycisnąć przez specjalną maszynkę „praskę” lub utłuc pałką (tłuczkiem). Dodać gorące mleko, masło, utrzeć na pulchną masę. Układać na salaterce lub koło mięsa łyżką maczaną w gorącej wodzie.

