



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

Ziemniaki puree kolorowe

Sprawdzają się w towarzystwie

Składniki:

- ziemniak, 1 kg
- mleko, 8 łyżk.
- masło, 3 dag
- sól, 1 szczypta
- posiekana pietruszka, 1 łyżk.
- szpinak, 20 dag
- żółtka, 1 szt.
- koncentrat pomidorowy, 5 dag

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 „praszkę” lub utłuc pałą (tłuczkiem). Dodać gorące mleko, masło; podzielić na 3 części: 1 — utrzeć z surowym żółtkiem, 2 — utrzeć z ugotowanym, odparowanym i przetartym przez sito szpinakiem lub soki wyciśniętym z surowego szpinaku, 3 — zabarwić koncentratem. Każdą porcję szybko utrzeć, ułożyć na salaterce w piramidkę złożoną z trzech kolorów, przybrać listkami sałaty lub użyć do przybrania półmisek z mięsem. Połać stopionym masłem.

