

Purre z korzenia pietruszki i ziemniaków



Składniki

średnich ziemniaków

korzenie pietruszki

cebuli

3 łyżka - masła

1/4 l - mleka

sól

gałka muszkatołowa

Opis wykonania

Przepis na puree ziemniaczane z korzeniami pietruszki.

Ziemniaki obrać i pokroić w drobną kostkę. Włożyć do perforowanego pojemnika do gotowania. Obrać korzeń pietruszki i cebulę, drobno posiekać i poddusić na gorącym maśle. Włożyć do nieperforowanego pojemnika i podlać mlekiem. Ziemniaki gotować według przepisu. Następnie gorące ziemniaki i korzeń pietruszki wycisnąć przez prasę do miski i wymieszać trzepaczką na gładką masę. Doprawić do smaku solą oraz świeżo zmieloną gałką muszkatołową i podawać. Sposób nastawiania: piekarnik parowy: gotowanie na parze, 100°C, ziemniaki: 25-30 minut, korzeń pietruszki: 20-25 minut.