

## Puree z marchewki



## Składniki

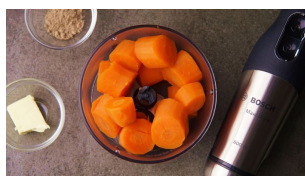
4 średniej wielkości  
marchewki  
1 łyżka masła  
1/4 łyżeczki gałki  
muszkatołowej  
Natka pietruszki do  
dekoracji  
Sól i pieprz do smaku

## Opis wykonania

Puree marchewkowe to smaczny dodatek do mięs i ryb. Dodatek masła sprawia, że puree jest delikatne, kremowe, po prostu rozpląwa się w ustach. Szczypta gałki muszkatołowej nadaje całości charakteru.



Marchewki obierz, umyj i ugotuj w osolonej wodzie.



Ugotowaną marchewkę umieść w pojemniku blendera i zmiksuj na gładką masę.



Dodaj łyżkę masła i przyprawy – gałkę muszkatołową i sól, ponownie zmiksuj do połączenia składników. Puree powinno mieć jednolitą, gładką konsystencję.



Puree posyp świeżo zmielonym pieprzem i posiekaną natką pietruszki.