
Puree z ziemniaków

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2115 razy.

1,5 kg ziemniaków,

3/4 szklanki mleka,

2 łyżki masła,

3 łyżki posiekanego koperku,

sól

Ziemniaki obrać , umyć , zalać w garnku osolonym wrzątkiem i ugotować do miękkości. Następnie odcedzić , odparować , dodać mleko, masło oraz koperek i utłuc tłuczkiem.

To oczym tu mówicie to nie puree!Tylko nadaje się jako klej do tapet.

Aby zrobić puree trzeba pierw ziemniki przez pół godziny trzymać w wodzie o temp.60stopni aby pory skrobiowe sie zamkneły(bo inaczej to klej wyjdzie)Później ugotować i zimną wodą opłókać .

Następnie przepuścić przez wyciskarkę i wymieszać z masłem.

Nastenie przetrzeć przez sito i wymieszać z mlekiem.

I to jest dopiero puree,rewelacja!

Można trzymać pare dni w lodowie i tylko wodą rozcieńczyć .

Spróbójdzie zrobić klej i puree,i porównajcie smak!!

Nadesłał(a):wolek68 <wolek68@o2.pl> 2006-08-27 19:08:31

widze ze discovery channel jest wszechobecne ;).

ciekawe czy zrobiles to czy tez tylko obejrzales i uznales ze jest dobre :>? a jak sie kogos cytuje [bo uzywasz slow uzytych w programie] to warto podac zrodlo :).

Nadesłał(a): 2006-09-19 00:09:35