
Puree z kartofli

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1680 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

1 kg kartofli,

125-150 ml smietanki 12%,

1 lyzka masla,

sol, pieprz.

1. Kartofle ugotowac, odcedzic i gorace przetrzec przez grube sito. Wlozyc 1

lyzke masla, nastepnie wlewac goraca smietanke, az puree bedzie miało odpowiednia konsystencje. Doprawic sola, pieprzem, wymieszac, podgrzac i od razu

podawac. Do puree mozna dodac: 1-2 zoltka, 3-4 lyzki utartego parmezanu lub

bryndzy, 2-3 lyzki kwasnej smietany, 1 lyzke przetartych filetow anchois.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 12.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)