

Puree z ziemniaków



Autor: **AnkaGotuje**
Przepisów: **177** Ocena: **21624**

5-6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 6-7 obranych ziemniaków
- 1 łyżka masła
- 2-3 łyżki mleka
- 1 łyżka chrzanu
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka soli

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki kroję na mniejsze kawałki. Dzięki temu szybciej się ugotują. Do wody wrzucam ząbki czosnku, które przekroiłam wzdłuż na ćwiartki – nadadzą one ziemniakom lekko czosnkowy aromat. Wodę solę i stawiam na gaz. Gotuję, aż ziemniaki będą miękkie.
- 2 Ziemniaki przekładam do miski razem z czosnkiem. Dodaję masło, chrzan i mleko. Za pomocą tłuczka do ziemniaków, w niektórych regionach Polski zwanego dukaczką, rozgniatam ziemniaki z resztą składników. Zawsze to robię, gdy ziemniaki są gorące – puree jest wtedy najsmaczniejsze.
- 3 Do nakładania puree na talerz używam łyżki do lodów. Powstają wtedy żółciutkie kuleczki ziemniaczane, które na koniec można jeszcze posypać posiekanym koperkiem.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: