

Puree ziemniaczane

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: do 10 min

Liczba porcji: 4

Użyte akcesoria :

- koszyczek

Przygotowanie :

Krok 1 - Ziemniaki obrać, pokroić w dość duże plastry, umieścić w koszyczku do gotowania.

Krok 2 - Do naczynia miksującego wlać 1 litr wody, włożyć koszyczek z ziemniakami. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Gotować ziemniaki – temperatura 100°C, czas 30 minut, prędkość 1

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą miarki wyjąć koszyczek z ziemniakami. Wylać wodę z dzbanka. W naczyniu umieścić nóż, włożyć gorące ziemniaki, dodać mleko, masło, sól, pieprz i gałkę muskatołową. Zamknąć pokrywę dzbanka, zmiksować puree – czas 7 sekund, prędkość 6

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łypatki wyjąć puree.

Wskazówki :

W taki sposób można przygotować również puree z batatów. Czas gotowania batatów 25 min.