



przepisy.pl

Pomarańczowe puree ziemniaczane



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- mączyste ziemniaki - 200 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- marchew - 350 gramów
- cebula - 1 sztuka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- mleko - 125 mililitrów
- cukier - 1 szczypta
- olej - 1.5 łyżeczek
- woda - 2 litry

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Obierz ziemniaki i marchew, a następnie pokrój je w kostkę. Cebulę drobno posiekaj.
2. Zagotuj 2 litry wody. Dodaj ziemniaki, marchewkę, liść laurowy, masło oraz Przyprawę Uniwersalną Delikat Knorr. Gotuj około 20 minut pod przykryciem do miękkości. Odcedź i usuń liść laurowy.
3. Rozgrzej olej w garnku i usmaż w nim cebulę. Następnie dodaj ugotowane ziemniaki i marchew. Dolej gorące mleko. Wszystko rozdrobnij tłuczkiem do ziemniaków.
4. Puree ubij ponownie końcówkami miksera elektrycznego, aby było gładkie i puszyste. Podawaj posypane posiekaną natką pietruszki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl