



Puree z bobu

przepisy.pl



Składniki:

- świeży lub mrożony bób - 450 gramów
- Naturalnie Smaczne Do kurczaka w sosie śmietanowo-zielonym Knorr** - 0.5 opakowań
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- ugotowane ziemniaki - 2 sztuki

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Świeży bób ugotuj i obierz. Mrożony rozmroź i obierz ze skóry.
2. Sos Knorr wymieszaj w garnku ze śmietaną i dodaj bób oraz ugotowane wcześniej ziemniaki. Całość gotuj około 3 minut i w razie potrzeby dodaj odrobinę wody.
3. Wszystkie składniki przepuść przez praskę lub przeciśnij przez sito. Gotowe purée, jeśli uznasz to za konieczne, dopraw do smaku odrobiną soli i pieprzu. Łyżka masła nada daniu kremowej konsystencji.

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