



przepisy.pl

Puree z kalafiora i ziemniaków



Składniki:

- ziemniaki - 500 gramów
- kalafior - 600 gramów
- mleko - 250 mililitrów
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie
- świeży tymianek lub zielona cebula - 1 łyżka
- Rama Classic** - 2 łyżki

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Obierz ziemniaki i pokrój je w kostkę. Kalafior podziel na małe różyczki.
2. We wrzącej wodzie gotuj ziemniaki i kalafiora przez około 10 minut lub aż będą miękkie. Zmieszaj razem mleko i fix Knorr. Doprowadź do wrzenia, zmniejsz ogień, a następnie gotuj na małym ogniu przez 5 minut.
3. Odcedź kalafiora i ziemniaki. Rozgnieć na puree i połącz z sosem carbonara. Zmieszaj z 2 łyżkami margaryny. Podawaj z pieczenią i posypką ze świeżego tymianku.

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