



przepisy.pl

## Purée z karmelizowaną cebulką



 15 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- ziemniaki ugotowane, przeciśnięte przez praskę - 700 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- masło lub margaryna - 100 gramów
- śmietana 18 % - 200 mililitrów
- gałka muszkatałowa - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- szalotka pokrojona w cienkie plastry - 15 sztuk
- świeża szalwia posiekana - 1 łyżeczka
- biały ocet balsamiczny - 1 łyżka
- cukier - 2 łyżeczki

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

### Sposób przygotowania:

1. Na rozgrzanej oliwie podsmaż pokrojone w plastry szalotki, gdy zaczną się rumienić dodaj cukier i ocet balsamiczny. Smaż aż cukier się skarmelizuje a cebulki staną się złote.
2. Przeciśnięte przez sito ziemniaki połącz z masłem i śmietaną, dopraw do smaku otartą gałką muszkatałową, posiekaną szalwią i kotką rosołową. Wymieszaj.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)