



przepisy.pl

Puree ziemniaczane z marchewką



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- woda - 300 mililitrów
- słodka śmietanka 18 % - 1 szklanka
- masło - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- marchewka czerwona średnia - 1 sztuka
- marchewka żółta średnia - 1 sztuka
- szczypiorek pokrojony drobno - 0.5 szklanek
- puree ziemniaczane w proszku Knorra - 1 opakowanie
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Umyć marchewki i ugotować do miękkości w skórce . Obrać i pokroić w drobną kostkę . Zagotować wodę ze szczyptą soli i masłem .Odstawić z gazu , dolać śmietankę . Wsypać puree ziemniaczane i mieszając doprowadzić do zgęstnienia . Dołożyć pokrojone marchewki . Wymieszać . Przykryć i odstawić na kilka minut .
2. Podawać posypane rozkruszoną mini kostką Pietruszka i pokrojonym szczypiorkiem .

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