



przepisy.pl

Purée ziemniaczane z parmezanem i boczkiem



Składniki:

- Puree ziemniaczane z boczkiem i cebulką - 1 opakowanie
- mleko - 1 szklanka
- woda - 1.5 szklanek
- parmezan starty - 3 łyżki
- margaryna - 1 łyżka
- boczek wędzony - 3 plastry

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

 15 minut  1 osoba  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Plastry boczku usmaż na patelni na chrupiąco. Odsącz z nadmiaru tłuszczu, układając je na papierowym ręczniku.
2. W rondelku zagotuj wodę, zestaw z ognia i dodaj mleko.
3. Zawartość opakowania Knorr wsyp do rondelka i energicznie wymieszaj.
4. Na koniec dodaj margarynę oraz starty ser i ponownie całość wymieszaj. Gotowe puree podawaj z chrupiącym boczkiem jako dodatek do gorących dań.

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