

## Doradca Smaku III, odc. 52: Mus z marchewek i ziemniaków



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Lista składników

<b>marchew</b>	400 g
<b>ziemniaki</b>	400 g
<b>jajko</b>	4 szt.
<b>śmietana 36%</b>	150 ml
<b>mleko</b>	150 ml
<b>masło</b>	

#### Do smaku

**Majeranek suszony Prymat**

**Gałka muskatołowa mielona Prymat**

**kolendra Prymat do smaku**

**Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1      Marchew i ziemniaki kroimy w drobną kostkę. Do dwóch garnków wlewamy wodę i solimy. Do jednego wrzucamy pokrojoną marchew, do drugiego ziemniaki. Gotujemy warzywa osobno.

- KROK 2 Szykujemy dwie miski. Do jednej wbijamy 2 jajka i wlewamy śmietanę. Do drugiej miski wbijamy kolejne 2 jajka i wlewamy mleko. Mieszamy osobno i doprawiamy i doprawiamy do smaku majerankiem, gałką muszkatołową i rozgniecioną w móżdżerze kolendrą.
- KROK 3 Ugotowane warzywa odcedzamy osobno przez sitko. Blendujemy ziemniaki, przekładamy z powrotem do pustego garnka i podgrzewamy przez chwilę na wolnym ogniu, żeby odparować pozostałą wodę.
- KROK 4 Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 180°C. Do połowy wysokości naczynia żaroodpornego wlewamy wodę na kąpiel wodną. Naczynie z wodą wstawiamy do piekarnika. Kiedy zblendowane ziemniaki ostygną, dodajemy je do miski z jajkami i mlekiem.
- KROK 5 Marchewki przekładamy do drugiej miski z jajkami i śmietaną. Mieszamy żeby składniki dokładnie się połączyły. Obie masy doprawiamy solą do smaku. Jeżeli któraś masa będzie zbyt gęsta możemy dodać do niej dodatkowe jajko.
- KROK 6 W międzyczasie szykujemy foremki do pieczenia i smarujemy masłem. Foremki wykładamy do połowy masą z marchewek. Następnie uzupełniamy je drugą warstwą - masą ziemniaczaną. Każdą foremkę przykrywamy dokładnie folią aluminiową i wkładamy do naczynia z kąpielą wodną.
- KROK 7 Naczynie żaroodporne wkładamy do piekarnika i pieczemy przez ok. 30 minut. W połowie czasu pieczenia zdejmujemy folię i wstawiamy z powrotem do piekarnika, aby wierzch zarumienił się.
- KROK 8 Analogicznie postępujemy z ugotowaną marchewką. Odcedzamy, blendujemy, przekładamy do pustego garnka i podgrzewamy chwilę na wolnym ogniu. Po odparowaniu nadmiaru wody odstawiamy warzywa, żeby ostygły.
- KROK 9 Mus wykładamy na talerze, odwracając foremkę.
- KROK 10 Smacznego