

Mashed Potato dla Papaja



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	60 dag
szpinak mrożony w liściach	30 dag
koper usiekany	1/2 szklanki
rzeżucha	1/2 szklanki
masło	3 łyżki
śmietanka	1/3 szklanki
sól do smaku	1 szczypta
pieprz do smaku mielony	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W czasie kiedy ziemniaki się gotują włożyć zamrożony szpinak na patelnię i rozmrozić na małym gazie mieszając .
- KROK 2 Dodać masło i śmietankę .
- KROK 3 Zagotować . Posolić do smaku. Posypać pieprzem.
- KROK 4 Ziemniaki obrać , umyć i pokroić . Zalać wodą osoloną 1/2 łyżeczki soli . Ugotować do miękkości.Odcedzić ziemniaki i utłuc je .Dodać szpinaki, pokrojony koper i rzeżuchę (trochę zostawić do dekoracji).
- KROK 5 Postawić na bardzo małym gazie i mieszając odparować . Podawać gorące dekorując resztą kopru i rzeżuchy.

KROK 6

Moi wnuczki mówią na puree ziemniaczane masowane ziemniaki (mashed potato) . Tak to jest jak maluchy mówią jednocześnie po angielsku i polsku .Bajkę z Papajem lubią - szpinak nie konieczne . Jak nie wiedzą , że to szpinak to wszystko jest ok.(w pierogach , cieście przechodzi) . W takim puree dla Papaja (ze szpinakiem i wszystkim co zielone w okolicy) daje się przemycić na stół .