

Pommes duchesse - ziemniaki księżnej.



CHRISTOPHER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki sypkie	1 kg
jajko	1 szt
żółtko	1 szt
masło	2 łyżki
Gałka muskatołowa mielona Prymat	0,5 łyżeczki
sól	
Pieprz biały mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W dobrej kuchni dodatki są równie ważne jak mięso czy ryby. Powinny być wyśmienite, bo łatwo zepsuć wspaniale przyrządzonego kurczaka czy łososia, rzucając na talerz odcedzone przed chwilą ziemniaki.

Pommes duchesse (czyt. pom duszez), uatrakcyjnią każdą potrawę. Popularny mielony natychmiast jest nobilitowany do roli księcia. Polecam ten odświeżony sposób podania ziemniaków, które są delikatne, mięciutkie i puszyste. Pommes duchesse, to po prostu pieczone ziemniaczane puree.

Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie, odcedzić i odparować.

Przecisnąć przez praskę lub ubić. Dodać masło, jajko i żółtko z ¼ łyżeczki soli. Wymieszać na gładką masę, doprawić gałką i pieprzem. Odstawić do lodówki do ostygnięcia.

Dużą blachę wyłożyć papierem do pieczenia i wysmarować masłem.

Ziemniaczane puree włożyć do rękawa kucharskiego lub szprycy z gwiazdzistą, szeroką końcówką i wyciskać nieduże rozetki. Jeżeli nie mamy szprycy, bierzemy mocną torebkę foliową, odcinamy róg (możemy wyciąć ząbki) i tak przygotowani wyciskamy rozetki. Ostatecznie możemy formować kopczyki za pomocą 2 łyżeczek, a rowki zrobimy widelcem.

Wszystkie rozetki przepędzlować roztrzepanym białkiem.

Pieczemy w temp, 200stop.około 15min,aż "duchesse" się zarumieni.