

żółte puree ziemniaczane



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
czosnek ząbki	2
masło	1 łyżka
parmezan starty	1 łyżka
sól	
pieprz	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. ziemniaki obieramy, myjemy, gotujemy z dodatkiem soli i kurkumy,
2. obrane ząbki czosnku w całości rumienimy na patelni, rozgniatamy,
3. do ugotowanych ziemniaków dodajemy parmezan, masło, pieprz, gałkę muskatołową i czosnek,
4. ugniatamy na piure