

Puree ziemniaczano - buraczkowe



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	0,5 kg
buraki czerwone	2 sztuki
masło	3-5 dag
mleko	1/4 litra
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy i gotujemy w lekko osolonej wodzie. Gotowe ubijamy tłuczkiem. Masło roztopiamy na ogniu i dodajemy do ziemniaków i doprawiamy do smaku solą. Buraczki myjemy a następnie gotujemy. Gotowe odkładamy by przestygły a następnie obieramy. Kroimy w mniejsze kawałki i rozgniatamy blenderem. Do buraków dokładamy po łyżce ziemniaków, dolewamy mleko i miksujemy do pożądanej konsystencji. Smacznego !!