

Puree ziemniaczano-kalarepkowe na bulionie :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

bulion drobiowy	1 kostka
kalarepa	1 szt.
ziemniaki	3 szt.
koperek	4 łyżki
masło	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrać ziemniaki i kalarepkę . Pokroić w grubą kostkę .Zalać wodą (ok. 3 szklanek) – dodać Bulionetkę (lub zamiast wody i Bulionetki zalać bulionem) .Gotować do miękkości .Odcedzić .Dodać masło .Utluc na puree .Dodać koper – wymieszać. Chwilę ogrzewać mieszając na małym gazie .

Podawać do mięs .