

Piure ziemniaczane



LIDIA11



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ziemniaki	3 sztuki
śmietana	3 łyżki
sól	
pieprz	
owoce suszone	20 gram
masło	1 łyżka
mleko	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki gotujemy w wodzie z solą. Przeciskamy przez prasę lub ugniatamy widelcem. Stawiamy na małym ogniu i dodajemy masło, śmietane i trochę mleka. Doprawiamy solą i pieprzem. Cały czas mieszając. Na koniec dodajemy suszone owoce (rodzynki, orzechy, śliwki, daktyle, migdały)