Картофельное пюре с маслом и молоком

OsThemes · 22.02.2024



Время готовки

40 минут

Сложность

Легко

Серверовка

4

Описание

Картофельный пюре с маслом и молоком является вкусным и полезным блюдом. Оно богато витаминами, минералами и белками, которые важно для поддержания здоровья и хорошего настроя. Картофель также способствует удовлетворению аппетита и помогает организму поглощать питательные вещества из прочих пищевых продуктов. В целом, это блюдо является отличным выбором для тех, кто стремится к здоровому и равновесному питанию.

Ингредиенты

- Картофель - 1 кг
- Сливочное масло - 50 гр
- Молоко - 200 мл (примерно)
- Соль - по вкусу

Способ приготовления

1. Шаг 1. Приготовьте все продукты заранее. Картофель помойте.
2. Шаг 2. Вскипятите воду.
3. Шаг 3. Очистите картофель.
4. Шаг 4. Нарежьте картофель на средние куски. Добавьте в кипящую воду. Посолите. Варите на среднем огне 30 минут.
5. Шаг 5. Проверьте, что картофель готов. Для этого возьмите нож и проткните вареный картофель. Если нож проходит хорошо через картофель, значит все готово. Если вам не удается проткнуть картофель, то варите еще минут 10. После слейте всю воду.
6. Шаг 6. Добавьте масло, налейте немного молока.
7. Шаг 7. Начните толочь картофель.
8. Шаг 8. Если видите и чувствуете, что консистенция пюре сильно густая. Добавьте еще молоко и добавляйте до тех пор пока не станет как вам надо.
9. Шаг 9. Картофельное пюре с маслом и молоком у нас любят все дома, особенно младший сын. Он готов есть пюре каждый день. Обожает его. Пюре подаю всегда с мясом, в этот раз была рыба на электрогриле. Приятного аппетита!