Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Картофельное пюре с чесноком и зеленью

25 сентября 2011 12:50 · https://open-cook.ru/recipes/kartofelnoe-pyure-s-chesnokom-i-zelenyu



Рецепт этого гарнира был любезно предложен моей мамой, за что ей спасибо. Такое пюре имеет интересный и оригинальный вкус, который дополнит нежнейшее мясное блюдо. Например, тушеные куриные сердечки

Необходимые продукты:



- 1 кг картофеля
- 1/2 стакана молока
- 3 средних зубчика чеснока
- 50 г сливочного масла (по желанию)
- пучок зелени (можно обойтись и одним укропом, но мы делаем из смеси укропа и петрушки)

Варим картофель на среднем огне до готовности, солим в начале варки. Когда картофель сварится, сливаем воду:



Наливаем полстакана молока:



Подогреваем молоко, но **не доводим** до кипения:



Тем временем из готовой картошки делаем пюре, разминая его специальной “толкушкой” или в блендере (на худой конец столовой ложкой) со сливочным маслом:



Добавляем молоко и продолжаем “мять” пюре:



Получившееся пюре накрываем крышкой ожидать продолжения:



Натираем чеснок на мелкой терке:



Мелко нарубленную зелень и чеснок добавляем в пюре и хорошо перемешиваем:



Приятного аппетита!


open-cook.ru
Открытая кухня Анны Нечаевой