



Состав:

800 г картофеля

120-150 г сливочного масла

150 г сливок (или молока)

2-3 лавровых листа

2-3 веточки укропа – для украшения

соль

Рецепт картофельного пюре:

Картофель очистить от кожицы, промыть (очищенный картофель складывать в мисочку с холодной водой). Если клубни картофеля крупные, то их следует разрезать на несколько примерно одинаковых частей, чтобы картофель приготовился одновременно. Очищенный картофель поместить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой (желательно, чтобы вода покрывала картофель целиком), добавить лавровый лист. Варить в течение 17-22 минут (в зависимости от сорта и размера картофеля). Готовность проверить при помощи вилки или ножа.

После того, как картофель будет готов, слить воду, картофель тщательно помять при помощи толкушки, добавить сливочное масло и горячие сливки, тщательно перемешать (можно взбить при помощи венчика).

Укроп промыть, мелко порубить и посыпать сверху картофельное пюре.

Приятного аппетита!