

Картофельное пюре "Праздничное"



Что нужно:

- картофель - 2 кг;
- слив. масло - 80 г;
- молоко - 1 стакан;
- морковь (крупная) - 1 шт;
- свекла - 1 шт;
- яйца - 2 шт;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Картофель чистим, нарезаем пополам и варим 30 минут в подсоленной воде.
3. В это время варим морковь 15 минут в подсоленной воде.
4. Также в отдельной кастрюльке варим и нашу свеклу в подсоленной воде 15 минут.
5. С картофеля сливаем почти всю воду, вливаем молоко, добавляем сливочное масло, перчим.
6. Затем добавляем туда яйца.
7. Делаем пюре. Можно ещё слегка посолить.
8. Пюре делим на 3 части. В первую добавляем натёртую на мелкой тёрке морковь и перемешиваем.
9. Во вторую добавляем натёртую на мелкой тёрке свеклу и тоже перемешиваем. Третью часть оставляем как есть.