## 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.