



Картофельное Пюре

Patates Püresi



4 картофеля
1 стол.ложка слив.масла
Пол стакана натёртого сыра
1 стакан молока
1 стакан воды
Пол чайн.ложки чёрн.молот.перца
Пол чайн.ложки соли

- # Картофель почистить, порезать на маленькие кубики. Положить в кастрюльку, налить воду и поставить на средний огонь.
- # Довести до кипения, влить молоко, постоянно помешивать.
- # Картофель потолочь, посолить, поперчить и снять с огня. Затем добавить слив.масло и сыр, хорошо перемешать.
- # Подавать как гарнир к мясным блюдам.

Если картофель варить в молоке, он может прилипнуть ко дну кастрюли.