



Пюре с греческим йогуртом, пахтой и петрушкой

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 15 Mins
Время 16 Mins
приготовления
Порции 4
прибор Combi-Steam MSLQ

Приготовление

600 г картофеля, который хорошо разваривается, среднего размера

Картофель очистить, разрезать на четыре части и уложить в пластиковую перфорированную емкость для термообработки.

Поставить емкость на стеклянном лотке в холодную камеру. Готовить на пару.

PowerDämpfen 100 °C в течение 16 Mins

1 зубчик чеснока, раздавленный

½ головки репчатого лука

½ пучка петрушки, гладколистной

3 ст. л. сливочного масла, растопленного

150 г йогурта, греческого

30 мл пахты

30 г майонеза

Соль

Очистить и выдавить зубчик чеснока через пресс. Лук очистить и измельчить. Отделить листья петрушки от стеблей и измельчить.

Приготовленный на пару картофель выложить в миску. Размять картофелемялкой и вмешать остальные ингредиенты. Добавить соль по вкусу.

Аксессуары

Стеклянный лоток

Емкость для термообработки пластиковая, перфорированная ⅓ GN, высота 52 мм

Дополнительная информация

Составлен 11.12.2019

