Пюре из красного картофеля с капустой и сметаной

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	20 Mins
Время приготовления	16 Mins
Порции	4
прибор	Combi-Steam MSLQ

Приготовление

450 г картофеля, красного, который хорошо разваривается, среднего размера

150 г капусты, синей

Картофель очистить, разрезать на четыре части и уложить в пластиковую перфорированную емкость для термообработки. Капусту помыть, нарезать ломтиками толщиной 5 мм и добавить к картофелю в емкость для термообработки.

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

PowerDämpfen 100 °C в течение 16 Mins

50 г сливочного масла, растопленного

75 г сметаны

веточка петрушки, гладколистной

1 ч. л. паприки, молотой

Соль

Отделить листья петрушки от стеблей и измельчить.

Приготовленную на пару капусту нарезать очень мелкими кубками. Приготовленный на пару картофель выложить в миску. Размять картофелемялкой, вмешать капусту и 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