



Пюре с сыром скаморца и шнитт-луком

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 25 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

150 г сыра скаморца, копченого

1 пучок шнитт-лука

Соль

Натереть сыр скаморца и измельчить шнитт-лук.

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 1/3 GN, высота 52 мм

Дополнительная информация

Составлен 11.12.2019

