



Отварной картофель

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 10 Mins
Время 20 Mins
приготовления
Порции 4
прибор CombiSteamer V4000 45 с 2021
года

Классический гарнир ко многим блюдам. Картофель готовят на пару и приправляют небольшим количеством петрушки и сливочного масла.

Картофель

800 г не разваривающегося картофеля, очистить, нарезать ломтиками

Отварной картофель

2 ст. л. сливочного масла

4 веточки гладколистной петрушки, мелко нарезанной

$\frac{3}{4}$ ч. л. соли

Картофель

Выложить картофель на перфорированный противень из нержавеющей стали, поставить в холодную камеру и готовить в режиме приготовления на пару при температуре 100 °C в течение прибл. 20 минут.

Steaming 100 °C в течение 20 Mins

Отварной картофель

Растопить сливочное масло в широкой кастрюле. Добавить картофель с петрушкой, перемешать и посолить.





Аксессуары

Емкость для термообработки, перфорированная

Дополнительная информация

Составлен

04.08.2025

