



Картопля в мундирі

Рецепт від V-ZUG AT



готування	5 хв
Час	40 хв
готування	
Порції	4
Прилад	CombiSteamer V4000 45 з 2021 року

Відварена до м'якості картопля в мундирі – класичний гарнір до раклету, основа для хрустких картопляних оладок або, разом із сирним соусом і свіжим салатом, легка основна страва. Класика швейцарської кухні, яку можна смакувати у різні способи.

Картопля

1 кг Картопля

Картопля

Викласти картоплю на перфороване деко з нержавіючої сталі, поставити в холодну камеру і готувати у режимі готування на парі за температури 100 °C прибіл. 40 хвилин.

Готування на парі 100 °C протягом 40 хв

Поради

Залежно від передбачуваного використання використовувати картоплю, що не розварюється або розварюється.

Акcesуари

Перфорована форма для термообробки

