# Відварена картопля

Рецепт від V-ZUG AT



| | |
|---|---|
| готування | 10 хв |
| Час готування | 20 хв |
| Порції | 4 |
| Прилад | CombiSteamer V4000 45 з 2021 року |

Класичний гарнір до багатьох страв. Картоплю готуємо на пару, додаємо трохи петрушки та вершкового масла.

## Картопля

800 г картоплі, що не розварюється, очищеної та нарізаної ломтиками

## Відварена картопля

2 ст. л. вершкового масла

4 гілочки петрушки листової, дрібно нарізаного

¾ ч. л. солі

## Картопля

Викласти картоплю на перфороване деко з нержавіючої сталі, поставити в холодну камеру і готувати у режимі готування на парі за температури 100 °C прибл. 20 хвилин.

**Готування на парі 100 °C протягом 20 хв**

## Відварена картопля

У широкій сковороді розтопити вершкове масло. Додати картоплю і петрушку, перемішати і посолити.

## Аксесуари

Перфорована форма для термообробки

## Додаткова інформація

| | |
|---|---|
| Складено | 04.08.2025 |