

Holenderska rozgrzewająca potrawa podawana z duszonym mięsem

Składniki na 4 porcje Czas przygotowania: 20 minut Czas gotowania: 30 minut

- 1 kg ziemniaków
- 500 g marchwi
- 500 g cebuli
- ¼ litra wywaru z mięsa (lub kostki rosółowej rozpuszczonej w wodzie)
- 1–2 łyżki stołowe masła lub margaryny (do smaku)
- ½ łyżeczki pieprzu i soli (do smaku)



2-litrowe naczynie
z pokrywką

Przepisy

- 1 Ziemniaki obierz, pokrój w ćwiartki i opłucz.
- 2 Odetnij czubki marchwi. Marchew obierz nożem lub specjalną skrobaczką, a następnie pokrój ją na małe kawałeczki o wielkości 2–3 cm.
- 3 Obierz cebulę i pokrój ją na dość duże kawałki.
- 4 Do wywaru znajdującego się w dużym garnku dodaj marchew i cebulę. Całość doprowadź do wrzenia. Gotuj przez około 20 minut.
- 5 Ziemniaki ugotuj. Do miseczki odlej nadmiar wody po ugotowaniu ziemniaków; nie wylewaj jej.
- 6 Przy pomocy tłuczka rozgnieć marchew, ziemniaki i cebulę. Następnie dokładnie je wymieszaj.
- 7 Aby potrawa miała gładką konsystencję, dodaj do niej masło lub margarynę, a w razie potrzeby odrobinę mleka lub przegotowanej wody. Podgrzej i dopraw do smaku pieprzem i solą.

