Puree ziemniaczane z cebulką

2 porcje

45 minut

Składniki

- 4 ziemniaki
- 1 cebula
- 2 łyżki masła
- 1 płaska łyżeczka soli

Przygotowanie

1. Ziemniaki obrać, pokroić w mniejszą kostkę. Przełożyć je do kielicha blendera, wsypać sól. Wlać wodę, tyle, aby ziemniaki były nią pokryte. Założyć pokrywę. Ugotować ziemniaki. Opcja Heating- czas 30 minut, temperatura na 3 poziomie.

2. Zdjąć pokrywę, zlać wodę z ziemniaków. Cebulę obrać, pokroić w małą kostkę. Na patelni rozpuścić masło, zeszklić cebulkę. Zawartość patelni dodać do kielicha z ziemniakami. Założyć pokrywę. Ziemniaki zblendować na gładkie puree. Ustawienia manualne- prędkość 4, czas 1 minuta.