



Puree z marchewki

 3 porcje

 50 minut

Składniki

- 600 g marchewki
- 1 łyżka masła
- woda
- do smaku sól i pieprz czarny mielony
- opcjonalnie szczypta gałki muskatołowej

Przygotowanie

1

Marchewkę obrać, pokroić w niedużą kostkę. Przełożyć ją do kielicha blendera, zalać wodą, tyle, by zakrywała marchewkę. Wsypać odrobinę soli. Marchewkę ugotować. Opcja Heating, czas 40 minut, temperatura 3.

2

Z ugotowanej marchewki odlać wodę.

3

Dodać do kielicha blendera z marchewką łyżkę masła, sól, pieprz czarny mielony i opcjonalnie szczyptę gałki muskatołowej. Całość zblendować na gładkie puree. Prędkość 6, czas 1 minuta.

4

Gotowe puree wyłożyć na talerzyki.