



Purée z młodych ziemniaków z pietruszkowym pesto

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **1**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
Natkę pietruszki posiekaj, przełóż do wysokiego naczynia. Dodaj oliwę, drobno pokrojony czosnek i posiekane orzechy. Zblenduj na gładką papkę. Na koniec wymieszaj z tartym serem i odstaw na kilka minut, aby składniki się przegryzły.

Krok 2
Młode ziemniaki wymocz w zimnej wodzie (dzięki temu łatwiej usuniesz skórkę), a następnie zeszkrob skórkę.

Krok 3
Małe ziemniaki przekrój na pół, a większe pokrój na mniejsze kawałki. Zalej ziemniaki zimną wodą i ugotuj do miękkości.

Krok 4
Ugotowane ziemniaki odsącz z wody i lekko przestudź. Dodaj do nich masło, utłucz tłuczkiem lub przeciśnij przez praskę i stopniowo dodawaj mleko, do uzyskania kremowej konsystencji. Na koniec dopraw do smaku solą.

Krok 5
Przełóż puree do misek i na każdą porcję nałóż sporą łyżkę pesto. Podawaj na ciepło wraz z ulubionym dodatkiem. Smacznego!

Wskazówki

Ziemniaczane purée z pesto możesz podawać do różnego rodzaju mięs, ryb lub z pieczonymi czy smażonymi warzywami.

Składniki:

- 1 kg młodych ziemniaków
- 1 łyżka masła Mazurski Smak
- 50 - 75 ml mleka Mazurski Smak 2%
- 0,5 - 1 łyżeczka soli
- 1 pęczek natki pietruszki
- 2 ząbki czosnku
- 4 obrane orzechy włoskie lub pini
- 4-5 łyżek oliwy
- 1 łyżka startego sera Jantar Mlekpól
- sól, pieprz do smaku
- opcjonalnie - orzeszki pinii lub włoskie do dekoracji