

Пюре картофельное

Вам понадобится

Картофель	600 г
Масло сливочное	50 г
Молоко	300 мл
Вода	300 мл
Соль	по вкусу

Приготовление

- 1 Картофель нарезать крупными кубиками, выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить молоко и воду, масло и соль. Закрыть крышку.
- 2 Установить программу СУП, время приготовления 20 мин. Вид продукта ОВОЩИ. Нажать СТАРТ. Паровой клапан установить в положение ЗАКРЫТО.
- 3 Готовить до окончания программы, через 15 минут клапан установить в положение ОТКРЫТО.
- 4 Из чаши слить жидкость, оставив 150 мл. Из готового картофеля сделать пюре.