



Відварена картопля

Рецепт від V-ZUG AT



готування	10 хв
Час	20 хв
готування	
Порції	4
Прилад	CombiSteamer V4000 45 з 2021 року

Класичний гарнір до багатьох страв. Картоплю готуємо на пару, додаємо трохи петрушки та вершкового масла.

Картопля

800 г картоплі, що не розварюється, очищеної та нарізаної ломтиками

Відварена картопля

2 ст. л. вершкового масла

4 гілочки петрушки листової, дрібно нарізаного

¼ ч. л. солі

Картопля

Викласти картоплю на перфороване деко з нержавіючої сталі, поставити в холодну камеру і готувати у режимі готування на парі за температури 100 °C прибіл. 20 хвилин.

Готування на парі 100 °C протягом 20 хв

Відварена картопля

У широкій сковороді розтопити вершкове масло. Додати картоплю і петрушку, перемішати і посолити.

Акcesуари

Перфорована форма для термообробки





Додаткова інформація

Складено

04.08.2025

