

# Пюре из картофеля с маринованными огурцами

Визуальный рецепт от DAREBEE

© [darebee.net](http://darebee.net)

2 ПОРЦИИ

4 шт картофеля

4 маринованных огурца

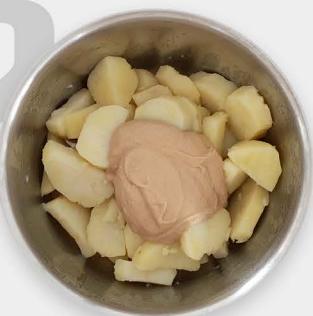
4 ст.л тахини

**ВАРИАНТЫ:** добавьте сухой или сежий укроп и семена кунжута.

1



2



3



4



5



6



## ИНСТРУКЦИЯ

1. Очистите и нарежьте картофель. Поместите в кастрюлю и залейте большим количеством воды. Доведите воду до кипения, затем убавьте огонь до слабого. Накройте кастрюлю крышкой и установите таймер на 30 минут. Картофель готов, когда он станет мягким.

2. Слейте воду с картофеля, добавьте тахини и немного воды. Приправьте по вкусу.

3. Сделайте пюре вилкой или с помощью ручного блендера.

4. Переложите картофельное пюре на тарелку.

5. Добавьте нарезанные кубиками маринованные огурцы.

6. Посыпьте семенами кунжута и укропом.