



Пюре из картофеля с маринованными огурцами

Визуальный рецепт от DAREBEE

© darebee.net

4 шт картофеля
4 маринованных огурца
4 ст.л тахини

ВАРИАНТЫ: добавьте сухой или сежий укроп и семена кунжута.

2 ПОРЦИИ

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.