

Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **20 perc**

Elkészítés: **40 perc**

Havas Dóra

TEJFÖLÖS ÚJKRUMPLI FŐZELÉK

Aki úgy érzi, hogy a főzés időrabló és bonyolult tevékenység, annak most itt a bizonyíték, mennyire nem az! Egy végtelenül egyszerű és friss krumplifőzeléket hoztunk el nektek újkrumpliból, összesen 5 alapanyagból, és ebbe már a sót is beleszámoltuk. Ha mindig is szeretted volna tudni, mitől lesz a főzelék pont eléggé sűrű, és frissítően ízletes, akkor ez a videó neked szól.

HOZZÁVALÓK

2 evőkanál vaj
1 kg újkrumpli
megtisztítva
2 tk só
7 dl víz
1 tk ecet
2.5 dl tejföl
1 evőkanál liszt
1 nagy csokor petrezselyem

ALLERGÉNEK

glutén
laktóz

1. A burgonyát egyforma darabokra vágjuk. Egy lábasban felolvasztjuk a vajat, rádobjuk a burgonyát és kicsit lepirítjuk. Felöntjük vízzel, sót adunk hozzá és fedő alatt puhára pároljuk a burgonyát (vigyázva, hogy ne essen szét).

2. Amikor megfőtt, levesszük a fedőt, a főzelékhez adjuk a liszttel kikevert tejfölt, 2 perc alatt összefőzzük, amíg besűrűsödik. Végül a finomra vágott petrezselyemmel is összeforgatjuk. Sült kolbásszal tálaljuk.

Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!

Auchan