

(odc.29) champ - tłuczone ziemniaki po irlandzku

Przepis z programu [Przekręty Jamiego Olivera](#) (odc.29)

trudność: **łatwe**

Składniki

ziemniaki
½ szklanki mleka
masło
kilka dymek lub młodych cebulek
sól

Przygotowanie

Ziemniaki podgotować w osolonej wodzie. Odcedzić i utłuc. Masa nie musi być jednolita, mogą zostać grudki. Do rondla wlać mleko, wrzucić kawałek masła. Dymki pokroić na duże kawałki, białą część drobniej, bo jest mocniejsza. Białą część i trochę zielonej wrzucić do rondla. Gotować jakąś minutę. Dorzucić resztę zielonego. Po chwili zdjąć z ognia. Delikatnie wymieszać ziemniaki z mlekiem i dymką, najlepiej w specjalnym żeliwnym garnku. Doprawić solą. Na wierzch położyć kawałek masła. Wcisnąć je w ziemniaki (zrobi się z niego maślana kałuża). Przykryć garnek.

© Jamie Oliver