

(odc.26) puree warzywne

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.26)

Składniki

ziemniaki
marchewka
brukselka lub kapusta
oliwa
masło
sól i pieprz

Przygotowanie

Ziemniaki, marchewki i brukselkę lub kapustę ugotować (osobno) w osolonej wodzie do miękkości. Odcedzić. Na patelnię teflonową wlać nieco oliwy i dobrze rozgrzać. Dodać trochę masła i poczekać aż się roztopi. Włożyć marchew i ziemniaki i rozgniatać na patelni tłuczkiem do ziemniaków, łyżką lub widelcem. Zwiększyć ogień, doprawić solą i pieprzem. Grubo posiekać brukselkę, wrzucić na patelnię i zamieszać. Smażyć jeszcze 10-15 minut, mieszając od czasu do czasu. Doprawić do smaku solą i dużą ilością pieprzu.

© Jamie Oliver 2002