




## Rustykalne puree ziemniaczane

Doskonały dodatek do mięs

 Czas na High: 4 H

 Czas na Low: 7 H

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 15

### Składniki

- 1 kg ziemniaków, umytych i nieobranych
- ¼ szklanki wody
- 2 łyżki masła
- Sól i pieprz do smaku
- ½ łyżeczki czosnku w proszku
- 1 szklanka mleka podgrzanego
- 



### Wykonanie:

Połącz wszystkie składniki z wyjątkiem mleka w misie wolnowaru Crockpot.

Przykryj gotuj na LOW przez 7 godzin lub na HIGH przez 4 godziny.

Po zakończonym gotowaniu sprawdź ziemniaki z widelcem, aby upewnić się, że są gotowe.

Delikatnie zacznij ugniatanie ziemniaków tłuczkiem do ziemniaków.

Powoli wlej mleko do ziemniaków i delikatnie kontynuuj mieszanie.

Dodawaj tyle mleka, ile potrzeba, uważając, aby nie przesadzić z ilością, bo ziemniaki staną się zbyt kleiste.

Dopraw do smaku i podawaj na ciepło.