



Cartofi și guli

Dispozitive TM6

Timp de preparare 10 min.

Timp total 25 min.

Mărime porție 3 porții

Ingrediente

- 3 crengute de patrunjel, verde
- 30 g unt, în bucăți
- 10 g de zahar dupa gust
- 380 g Cartofi, tăiați cubulețe (1,5 cm)
- 380 g Gulii, în cuburi (1,5 cm)
- 110 g Smântână
- 60 g lapte
- 1 lingurita pasta tomate
- 5 g sare

Pași de preparare

1. Pune patrunjelul in bolul de mixare, tocați **2 sec/speed 8** si transfera din bol
2. Puneți 30 g unt și 10 g de zahar în bolul de mixare și încălziți **3 min/100°C/speed 1**.
3. Adăugați 380 g cartofi, 380 g gulii, 110 g smântână, 60 g lapte, $\frac{3}{4}$ - 1 $\frac{1}{2}$ lingurita pasta bulion și 5 g sare și gătiți **10 min./Varoma/invers/viteză lingură**, apoi gătiți **15 min/98°C/invers /speed lingură**(testați dacă este bine gătit gătit).
4. Se adauga patrunjelul tocat, se amesteca cu spatula, se condimenteaza cartofii si guli-rabe dupa gust si se servesc cu carne la tigaie, de exemplu.

Sursă

cookidoo.international