KARTUPEĻU – ĶIRBJA BIEZENIS NO HUGO





Fantastiskas, bezgala gardas piedevas, kuras gatavas dažu minūšu laikā.

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)
3 lielāki kartupeļi
300 grami ķirbja (aptuveni)
Sāls
40 grami sviesta (aptuveni)
100 ml piena (aptuveni)

Process:
Kartupeļus un ķirbi nomizojiet, sagrieziet mazākos gabaliņos, pievienojiet sāli, pārlejiet ar ūdeni un vāriet līdz gatavībai.
Kad kartupeļi ir mīksti, nokāsiet ūdeni. Pievienojiet sviestu, pienu un sastampājiet biezeni.
Brīdinājums! Ķirbis satur daudz ūdens, tāpēc ar pienu uzmanīgi, lai biezenis nebūtu ļoti plāns. Pēc vajadzības bagātiniet ar sāli.
GATAVS!!

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo