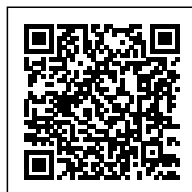




ZEMIAKOVO TEKVICOVÉ PYRÉ OD HUGA





Fantastická, chutná príloha ktorú máte hotovú za pár minút.

Budete potrebovať: (na 4 porcie)

3 veľké zemiaky

300 gramov tekvice (oranžová tekvica alebo Hokaido)

soľ

40 gramov masla

1 dcl mlieka



Postup:

Zemiaky a tekvicu ošúpte, nakrájajte na malé kocky, pridajte necelú lyžicu soli, zalejte vodou a varte do mäkka.

Keď sú zemiaky mäkké scedíte z hrnca všetku vodu. Pridajte maslo, mlieko a vymiešajte pyrė. Pozor! Tekvica má veľa vody, s mliekom opatrne aby nebolo pyrė veľmi riedke. Podľa potreby dochuťte soľou.

HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo