



reteta-video.ro

## Piure de cartofi

**Piureul de cartofi** este garnitura cea mai întâlnită lângă friptura și cu siguranță cea mai simplă. Dar pentru un piure de cartofi gustos, cremos și pufoș sunt câteva mici secrete.

### **INGREDIENTE PIURE DE CARTOFI**

350 ml de lapte dulce  
150 ml de smântână  
200 grame de unt gras (minim 80% grăsime)  
1,5 kilograme de cartofi albi curățați și spălați  
sare  
apa caldă

### **MOD DE PREPARARE PIURE DE CARTOFI**

**PASUL 1**  
Taiem cartofii în cuburi. Acoperim apoi cartofii tăiați cu apa caldă și îi lășăm timp de 10 minute, pentru a ieși amidonul din ei.

**PASUL 2**  
Pregătim aragazul și o cratiță în care punem 3 litri de apă. Punem sare și lășăm să fiarbă.

**PASUL 3**  
Când apa clocotește, adăugăm cartofii scurși. Lășăm să fiarbă timp de 30 de minute, până când o furculiță intră foarte ușor în cuburile de cartof.

**PASUL 4**  
Pregătim o strecurătoare și scurgem bine cartofii fierti.

**PASUL 5**  
Punem laptele la încălzit.

**PASUL 6**  
Răsturnăm cartofii scurși în aceeași cratiță în care i-am fiert, pentru că aceasta a păstrat căldura.

**PASUL 7**  
Adăugăm untul tăiat în cubulețe mici, peste cartofii fierbinti. Pasăm foarte bine.

**PASUL 8**  
Adăugăm treptat laptele cald, în timp ce continuăm să pasăm.

**PASUL 9**  
Când cartofii sunt bine zdrobiți, punem smântână și amestecăm.

**PASUL 10**  
Adăugăm sare, amestecăm și gustăm.

**PASUL 11**  
Servim fierbinte, ca și garnitură alături de fripturi, în special cele cu sos.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Piure de Cartofi.**

**POFTA BUNA!**