

Keitetyt perunat



Lähde: <http://papunet.net/kuva/ruuanlaitto/paaruuat>

Tulostusversio: <http://papunet.net/kuva/vinkit/tulostettavia-sisaltoja>



Kerää työvälineet

kattila ja kansi



haarukka perunoiden kypsyyden kokeilemiseksi





Keitä perunoita ruokailijoiden lukumäärän mukaan.





Pese ja keitä perunat

1. Pese perunat ja laita ne kattilaan.



2. Laita kattilaan vettä niin paljon, että perunat juuri peittyvät.



3. Laita kattila keittolevyille.



4. Laita keittolevy päälle.
Valitse lämpötilaksi 6.



5. Laita kansi päälle.



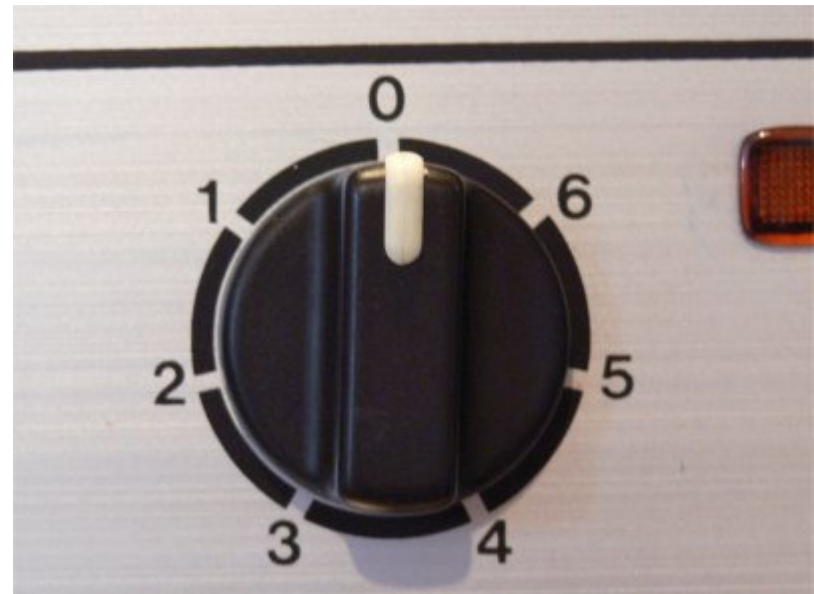
6. Kun vesi kiehuu, alenna keittolevyn lämpötilaa.
Valitse lämpötilaksi 4.



7. Keitä perunoita niin kauan, että ne ovat pehmeitä haarukalla koetettaessa.
Tähän menee yleensä 20 – 30 minuuttia.



8. Sammuta keittolevy



9. Kaada vesi pois kattilasta.
Käytä patakintaita ja varo kuumaa höyryä!



Perunat ovat valmiit.

