

Perunamuusi





Kerää työvälineet

kattila



kauha



kuorimaveitsi



leikkuulauta ja -veitsi

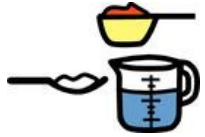


sähkövatkain



haarukka perunoiden kypsyyden kokeilemiseksi





Kokoa ja mittaa ainekset

8 perunaa



2 desilitraa maitoa



nokare margariinia





Pese, kuori ja keitä perunat

1. Pese perunat.



2. Kuori perunat.



3. Pilko perunat.



4. Laita pilkotut perunat kattilaan.
Lisää vettä niin, että ne perunat juuri ja juuri peittyvät.



5. Nosta kattila keittolevylle ja peitä se kannella.



6. Laita keittolevy päälle.
Valitse lämpötilaksi 6.



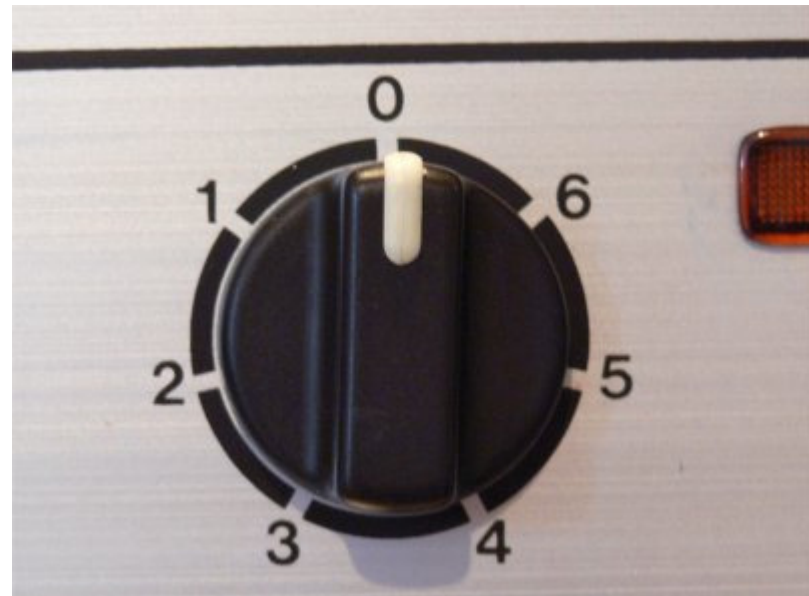
7. Kun vesi kiehuu,
alenna keittolevyn lämpötila 4.



8. Keitä ja tunnustelu haarukalla,
milloin perunat ovat pehmeitä.



9. Sammuta keittolevy.



10. Kaada kattilasta vesi pois.
Varo kuumaa höyryä!





Vatkaa muusiksi

1. Nosta kattila kuumuutta kestäväälle alustalle ja vatkaa perunat muusiksi.



2. Lisää maito.



3. Sekoita.



4. Lisää nokare margariinia.
Mausta tarvittaessa suolalla.



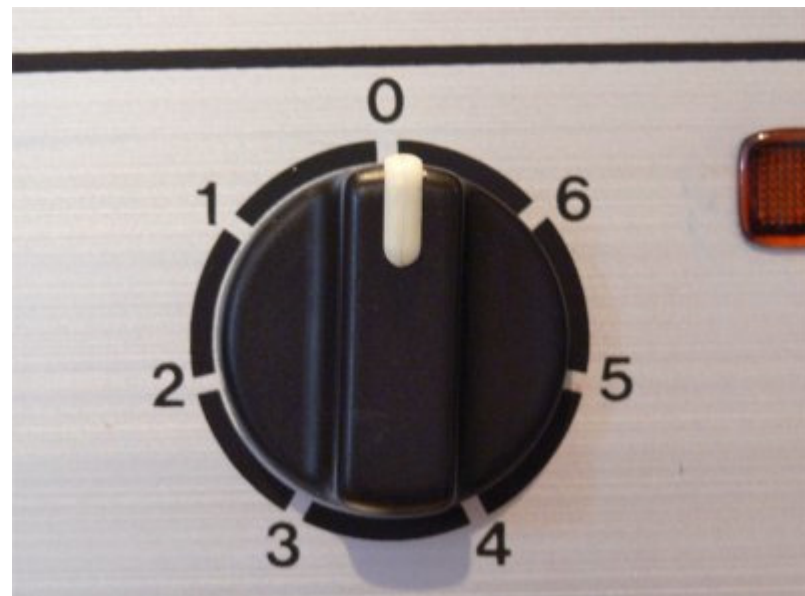
5. Nosta kattila takaisin liedelle
ja käännä lämpötilaksi 4.



6. Sekoita koko ajan, kunnes muusi kiehahtaa.



7. Sammuta keittolevy.



Perunamuusi on valmis.
Tarjoa kalapuikkojen ja tartarkastikkeen kanssa.



Lähde: www.papunet.net/materiaalit/