



Nakit ja muusi

Aineet: 8 isoa perunaa
1/2 l vettä
1/2 tl suolaa
10 g ruokaöljyä
n. 2 dl maitoa
1 pkt nakkeja

Valmistus: Kuumenna vesi kiehuvaaksi. Kuori perunat. Lisää suola sekä perunat kiehuvaan. Keitä hiljalleen n. 20 min. Kokeile perunoiden kypsyyttä. Kaada vesi pois ja höyrytä ne kuiviksi. Lisää ruoka öljy ja survo perunat muusiksi siivilän läpi. Kaada maitoa pienissä erin perunasoseeseen ja sekoita samalla puuhaarukalla. Varo, ettei soseesta tule liian löysää. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa suolaa. Keitä nakit.

www.superkokki.com