



Purée z selera

Składniki :

OBRANY SELER	750 G
MLEKO	375 G
SÓL, PIEPRZ, GAŁKA MUSZKATOŁOWA	

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Seler (duże kawałki) Mleko Sól Pieprz muszkatołowa	750 g 375 g – – –	Włożyć do pojemnika	 95°C	Praca przerywana OIOI	15 min	Otwarty	
2			Miksowanie	 95°C	600 obr./min	10 min	Otwarty	Skosztować i doprawić.
3			Zmiksować, aby uzyskać bardzo gładkie purée	–	3 500 obr./min	3 min	Zamknięty	



PORADY SZEFA KUCHNI

Aby uzyskać bardziej łagodny smak do selera można dodać ziemniaki.