



أطيب پيريه في العالم!

المقادير:

- 1 كغم بطاطا بيضاء
- 150 غرام زبدة
- 1 علبة صلصة شمينت مع 4 أجبان يوظفانا
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- أوراق ثوم أخضر مفرومة للتقديم
- شرائح رقيقة من جبنة الپرميزان للتقديم
- قليل من زيت الزيتون للتقديم

طريقة التحضير:

- نرش بعض الملح الخشن على القالب، ونضع فوقه البطاطا ونخبزها بدرجة حرارة 200 لمدة ساعة حتى تصبح البطاطا طرية ولونها بني غامق.
- نسخن صلصة الشمينت في طنجرة واسعة وننزلها عن النار.
- نمعس البطاطا بواسطة معاسة يدوية ونضعها في طنجرة الشمينت، نعيد الطنجرة إلى النار الهادئة جداً ونضيف - بالتدريج ومن خلال التحريك - الزبدة حتى تختفي في الپيريه، نرش الملح.
- أثناء التقديم نرش أوراق الثوم، زيت الزيتون وجبنة الپرميزان يمكن تحويل الپيريه إلى شوربة عن طريق إضافة پاكيت صلصة شمينت 4 أجبان يوظفانا وكوب حليب.

