פירה תפוחי אדמה

מצרכים:

- 800 גר' תפוחי אדמה קטנים עם הקליפה
- 2/3 כוס (150 גר') חמאה ללא מלח
- 1 כוס (240 מ"ל) חלב
- 2 כפיות + 1/4 כוס מלח

אופן ההכנה:

להכניס את תופחי האדמה לתוך סיר גדול ולכסות במים, להוסיף 1/4 כוס מלח. לבשל על אש בינונית, עד שהם רכים בהכנסת מזלג, כשעה ורבע (לא להרתיח אחרת תפוחי האדמה יתפרקו ויהיו ספוגים במים).

בזמן שתפוחי האדמה מתבשלים, מערבבים בסיר קטן חמאה, חלב והמלח שנותר ומבשלים על אש בינונית. לבשל עד שהחמאה נמסה לגמרי ולהניח בצד.

כשתפוחי האדמה רכים, לסנן את המים ולקלף. לחתוך את תפוחי האדמה לחתיכות קטנות בגודל 2.5 ס"מ בערך.

להוסיף לקנקן הויטמיקס את תערובת החלב ולאחר מכן את תפוחי האדמה. לסגור את המכסה.

לבחור במהירות 3 ולהפעיל את כפתור הפולס תוך כדי עבודה עם הדוחפן על מנת לדחוף את המרכיבים לכיוון הלהבים. להפעיל את הפולס 18-20 פעמים או עד שהתערובת חלקה לגמרי. (להיזהר לא לעבד יתר על המידה אחרת הפירה יהיה דביק ועמילני מדי).

להגיש חם.