



Muusi

Aineet: 700 g (10-15 kpl) perunoita
5 dl vettä
1 tl suolaa
1 1/2 - 2 dl kevytmaitoa
25 g voita

Valmistus: Kuori perunat ja paloittele suuriksi lohkoiksi. Keitä suolalla maustetussa vedessä kypsiksi. Ota keitinvesi talteen. Survo perunat ja lisää maito ja voi. Käytä halutessasi lisäksi keitinvetä. Vatkaa ilmavaksi. Halutessasi voit valmistaa muusin maitojauheella. Ripottele ennen survomista perunoille 1 dl maitojauhetta. Lisää keitinvetä (noin 2 dl) ja voi, kunnes saat sopivan paksuisen soseen.

Vinkki: Vaihtelua saat maustamalla perunamuusin valkosipulilla ja persiljalla tai korvaamalla osan perunoista vaikkapa sellerillä, sipulilla, lantulla tai porkkanalla.

www.superkokki.com