Картошечка с вешенками "А не уехать ли мне в деревню"

Что нужно:

- картофель - 1,5 кг;
- вешенки - 250 г (можно взять и побольше);
- яйца - 2 шт;
- морковь - 2 шт (по желанию)
- молоко - 1 стакан;
- сливочное масло - 50 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 35 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Картофель чистим и нарезаем пополам (если у вас картофель очень крупный, то на 4 части). Отвариваем до готовности в подсоленной воде.
3. Вешенки меленько нарезаем. Обжариваем на среднем огне 10 минут. Солим и перемешиваем.
4. Морковь нарезаем кусками, слегка отвариваем в подсоленной воде и блендерим до однородности.
5. В картофель добавляем яйца, молоко, сливочное масло, соль и перец, и делаем пюре. Если вы брали морковь (это можно делать по желанию), то добавляем наше морковное пюре и тщательно перемешиваем.
6. Отправляем наши вешенки к картофелю и перемешиваем.