

Ο πουρές πατάτας είναι ένα κλασικό συνοδευτικό για πολλά κυρίως πιάτα. Αυτή η συνταγή είναι πολύ εύκολη και θα σας δώσει την τέλεια υφή και γεύση στον πουρέ σας! Φτιάξτε εύκολα και γρήγορα τον πιο νόστιμο σπιτικό πουρέ πατάτας!

Τι θα χρειαστείτε

1 κιλό (3-4 μέτριες) πατάτες

2-3 κ.σ. βούτυρο ή μαργαρίνη

3-4 κ.σ. γάλα

2-3 κ.σ. κεφαλοτύρι τριμμένο

Αλάτι

Λίγο τριμμένο μοσχοκάρυδο (προαιρετικά)

Λίγο πιπέρι (προαιρετικά)

Πουρές πατάτας

Εκτέλεση συνταγής

Τιπ! Για τέλεια γεύση επιλέξτε πατάτες με κίτρινη σάρκα, είναι πιο γλυκές και θα σας δώσουν τον τέλειο πουρέ. Μην χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ γιατί θα σας δώσει μαστιχωτή υφή. Το αποτέλεσμα που θέλουμε είναι ένας αφράτος και νόστιμος πουρές!

Καθαρίζουμε τις πατάτες, τις κόβουμε στα δύο ή στα τρία και τις βάζουμε σε νερό να βράσουν μέχρι να μαλακώσουν. Τις σουρώνουμε.

Όσο είναι ακόμα καυτές τις βάζουμε σε μπολ, προσθέτουμε το βούτυρο (ή τη μαργαρίνη) και το γάλα.

Με πιρούνι ή με πρες πουρέ (το εργαλείο που λιώνουμε τις πατάτες) τις πατάμε μέχρι να πάρουμε έναν ωραίο πουρέ.

Προσθέτουμε λίγο αλάτι και λίγο μοσχοκάρυδο. Προσθέτουμε και το τριμμένο τυρί και ανακατεύουμε λίγο ακόμα.

Δοκιμάζουμε και αν χρειαστεί διορθώνουμε με λίγο αλάτι ή τυρί ακόμα.

Σερβίρουμε και, αν ταιριάζει με το φαγητό που συνοδεύουμε, γαρνίρουμε με το πράσινο μέρος από λίγο φιλοκομμένο κρεμμυδάκι.

Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και [Ρύζι πιλάφι](#) και [Πατάτες ψητοτηγανιτές](#)

Πουρές πατάτας

Βήμα προς Βήμα

- 1 Καθαρίζουμε τις πατάτες, τις κόβουμε στα δύο ή στα τρία και τις βάζουμε σε νερό να βράσουν μέχρι να μαλακώσουν. Τις σουρώνουμε.
- 2 Όσο είναι ακόμα καυτές τις βάζουμε σε μπολ, προσθέτουμε το βούτυρο (ή τη μαργαρίνη) και το γάλα.-
- 3 Με πιρούνι ή με πρες πουρέ (το εργαλείο που λιώνουμε τις πατάτες) τις πατάμε μέχρι να πάρουμε έναν ωραίο πουρέ.
- 4 Προσθέτουμε λίγο αλάτι και λίγο μοσχοκάρυδο. Προσθέτουμε και το τριμμένο τυρί και ανακατεύουμε λίγο ακόμα.- Δοκιμάζουμε και αν χρειαστεί διορθώνουμε με λίγο αλάτι ή τυρί ακόμα.
- 5 Σερβίρουμε και, αν ταιριάζει με το φαγητό που συνοδεύουμε, γαρνίρουμε με το πράσινο μέρος από-λίγο φιλοκομμένο κρεμμυδάκι.