

# Nizozemski Hotchpotch

Zimski topli obrok s tradicionalnim „loncem“

## Za Hotchpotch

Za 4 osobe Vrijeme pripreme: 20 minuta Vrijeme kuhanja: 30 minuta

- 1 kg krumpira
- 500 g mrkve
- 500 g luka
- ¼ litre temeljca od mesa
- 1-2 jušne žlice maslaca ili margarina (dodajte prema vlastitom ukusu)
- ½ čajne žličice papra i soli (začinite prema vlastiom ukusu)

- 1 Ogulite i razrežite krumpir na četvrtine te ga isperite.
- 2 Očistite mrkve, ogulite ih i nasjeckajte na male komadiće (otprilike 2-3 cm).
- 3 Očistite luk i na grubo ga nasjeckajte.
- 4 U veliku tavu temeljcu dodajte krumpir, mrkve i luk i pustite dok ne zakuha. Kuhajte otprilike 20 min.
- 5 Kuhajte krumpir dok ne postane mekan. Vodu u kojoj ste kuhali krumpir odlijte u lonac i sačuvajte.
- 6 Gnječilicom izgnječite mrkve, krumpire i luk i dobro izmiješajte.
- 7 Umješajte unutra maslac ili margarin (prema vlastitom ukusu) i ako je potrebno dodajte malo mlijeka ili vrele vode tako da jelo postane kremasto. Zagrijte i začinite solju i paprom prema vlastitom ukusu.



Lonac s poklopcem od 2 l

