



## ПЪРЖОЛА С БИЛКОВО МАСЛО С ГОРГОНЗОЛА И КАРТОФЕНО ПЮРЕ С МУСКАТНА ТИКВА

### СЪСТАВКИ БИЛКОВО МАСЛО С ГОРГОНЗОЛА

- 4 с.л. разтопено масло
- 4 с.л. сирене горгонзола
- 1 с.л. накълцан пресен магданоз

### ПЪРЖОЛА

- 4 телешки котлета или предпочитан от вас тип пържол
- сол и смлян черен пипер
- зехтин

### ПЮРЕ

- 1,4 кг мускатна тиква според предпочитанията)
- 1,4 кг картофи от брашнест тип
- 1 ч.л. сол
- 250 мл нискомаслена сметана (или сметана или мляко,
- 120 гр. обезсолено масло
- 2 с.л. накълцан див лук
- 1 с.л. накълцан градински чай

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. Разбийте на крем маслото, сиренето горгонзола и пресния магданоз.
2. Поставете една супена лъжица от билковото масло върху всяка пържол и го оставете да се разтопи по нея при сервиране.

### ПЪРЖОЛА

1. Овкусете всяка пържол от двете страни със сол и счуван черен пипер. Увийте плътно всяка пържол с прилепващо фолио и оставете в хладилника за няколко часа до една нощ. Забележка: Оставете месото да достигне стайна температура 30 минути преди готвене.
2. Загрейте големия соте тиган iCook с капак на умерен огън. Тиганът е добре загрят, ако при напръскване с вода капчиците се търкалят по повърхността му.
3. Поръсете дъното на соте тигана със зехтин и се уверете, че е добре загрят.
4. Поставете всяка пържол в него и гответе на умерен огън две минути. Обърнете пържолите и ги оставете от другата страна още две минути. Проверете дали са готови и при необходимост ги оставете още на огъня.
5. Отстранете пържолите от огъня и оставете така пет минути.

### ПЮРЕ

1. Обелете картофите и мускатната тиква, като отстраните и семената на тиквата; нарежете всичко на кубчета по 2 см.
2. Сложете мускатната тиква и картофите в 4-литровата тенджерка с капак iCook, покрийте ги с вода, добавете 1 ч.л. сол и оставете водата да заври. Оставете да се вари на тих огън 10 минути или докато тиквата и картофите могат лесно да се прободат с вилица. Отцедете водата, когато са готови.
3. Прехвърлете тиквата и картофите в блендер и разбийте до омекване.
4. Добавете маслото и разбъркайте до стопяването му. Добавете нискомаслена сметана и разбъркайте до постигане на хомогенна смес. Добавете накълцания див лук и градински чай, подправете със сол и черен пипер на вкус.