



Ο τέλειος πουρές πατάτας με 1 μυστικό συστατικό

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 15 λεπτά

Φυλάσσουμε τον πουρέ καλυμμένο στο ψυγείο για 2 μέρες.

Υλικά :

1 κιλό πατάτες (ζυγισμένες με τη φλούδα)

50 ml φυτικό γάλα χωρίς ζάχαρη, σε θερμοκρασία δωματίου

1 κ.σ. διατροφική μαγιά (προεραϊτικά)

[150 γρ. Violife Creamy \(γεύση original\)](#), σε θερμοκρασία δωματίου

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

- 1) Καθαρίζουμε τις πατάτες, τις πλένουμε και τις κόβουμε σε μεσαία κομμάτια. Τις βάζουμε σε κατσαρόλα, καλύπτουμε με κρύο νερό, το αλατίζουμε και βάζουμε να βράσουν σε μέτρια φωτιά, για περίπου 15 λεπτά (από τη στιγμή που πάρουν βράση) ή μέχρι να μαλακώσουν πολύ.
- 2) Σουρώνουμε τις πατάτες, τις επιστρέφουμε στη κατσαρόλα, προσθέτουμε πιπέρι και λίγο αλάτι (αν χρειάζεται) και με ένα πιρούνι ή σύρμα, τις πολτοποιούμε.
- 3) Προσθέτουμε το φυτικό γάλα, τη διατροφική μαγιά και το [Violife Creamy \(γεύση original\)](#) και ανακατεύουμε πολύ καλά μέχρι να ομογενοποιηθούν και να έχουμε μία κρεμώδη υφή.
- 4) Σερβίρουμε τον πουρέ ζεστό με λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι και -αν θέλουμε- λίγο ψιλοκομμένο φρέσκο μυρωδικό της επιλογής μας.