



ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ ΜΕ ΜΗΛΟ

- 1 κιλό πατάτες
- 1 μήλο (επιπλέον μπορεί να μπει αρακάς, καλαμπόκι, καρότο)
- 3 κουταλιές ελαιόλαδο
- (Λίγο μοσχοκάρυδο)
- Αλάτι, πιπέρι

Καθαρίζεις και κόβεις τις πατάτες σε μικρά κομμάτια για να γίνουν γρήγορα. Τις βάζεις να βράσουν με 2 δάχτυλα νερό σε μία κατσαρόλα με ½ κουταλάκι αλάτι. Καθαρίζεις και κόβεις και το μήλο σε μικρά κομμάτια. Το βάζεις και αυτό να βράσει μαζί με τις πατάτες. Αν εξατμιστεί όλο το νερό, προσθέτεις λίγο ακόμα. Εναλλακτικά μπορείς να βάλεις λίγο γάλα αλλά αν θες ο πουρές να βγει πιο εύπεπτος και ελαφρύς καλύτερα να τον κάνεις μόνο με νερό. Όταν οι πατάτες μαλακώσουν και μπορείς να τις λιώσεις με πιρούνι, σβήσε το μάτι. Πρόσθεσε το λάδι, το πιπέρι και το μοσχοκάρυδο και ανακάτεψε καλά. Προαιρετικά μπορείς να βάλεις ψιλοκομμένο άνηθο.