

Tamilsk kartoffelmos

2

- 4 middelstore kartoffler
- 1 løg
- 6 grønne chili
- lidt salt
- 1 dl mælk

image/jpeg ikon [Billede000.jpg](#) [1]

- kog kartoflerne til de er møre.
- snit løg og chili i små stykker
- mos kartoflerne i selve gryden, hvor du har kogt dem. Derefter kommer du chili og løg, salt og lidt mælk.
- nemt at lave og det smager godt både til vegetar og kødretter:-)
- god fornøjelse.

[Share this](#) [2]

Portalen er leveret af resolvd.dk

Kilde-URL: <http://tamilskmad.dk/opskrifter/tilbeh%C3%B8r/tamilsk-kartoffelmos>

Links:

[1] <http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/Billede000.jpg>

[2]

http://www.addtoany.com/share_save?linkurl=http%3A%2F%2Ftamilskmad.dk%2Fopskrifter%2Ftilbeh%25C3%25B8r%2Ftamilsk-kartoffelmos&linkname=Printervenlig%20PDF%20%7C%20Tamilskmad.dk