*Είναι ένα παραδοσιακό ιρλανδικό πιάτο με κύρια συστατικά τις πατάτες και το λάχανο.Τρώγεται σαν ξεχωριστό πιάτο ή μαζί με κρέας για βραδινό. Την περίοδο του Halloween χρησιμοποιείται κατσαρό λάχανο αντί για σκέτο και ένα δαχτυλίδι κρύβεται μέσα στο πιάτο προμηνύοντας γάμο για το άτομο που θα το βρεί.*

Υλικά:

450γρ. Πατάτες ξεφλουδισμένες και βρασμένες

450γρ.πράσινο λάχανο βρασμένο

Λίγο γάλα

50γρ./2 κ.σ βούτυρο

1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο

Αλάτι και Πιπέρι

Εκτέλεση:

1: Λιώστε τις πατάτες.Κόψτε το βρασμένο λάχανο και προσθέστε το στις πατάτες. Ανακατέψτε καλά και προσθέστε λίγο γάλα για να μαλακώσει το μίγμα.

2: Λιώστε το μισό βούτυρο σε ένα τηγάνι και ρίξτε το κρεμμύδι. Αφήστε το μέχρι να μαλακώσει και έπειτα ρίξτε το μεσα στο μίγμα με τις πατάτες και το λάχανο.

3: Βάλτε το υπόλοιπο βούτυρο σε ένα τηγάνι και όταν ζεσταθεί ρίξτε όλο το μίγμα μέσα απλώνοντάς το σε όλη την επιφάνεια του τηγανιού. Τηγανίστε το μέχρι να ροδοκοκκινίσει και μετά κόψτε το σε κομμάτια.Σερβίρετε με λίγο βούτυρο.