

Smetanová mrkvová kaše

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý kmín 1 lžice
- mletý černý pepř 1 ks
- **směs**
- mrkev 750 g
- smetana 100 ml

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mrkev oloupeme a 25 minut povaříme.

Poté mrkev scedíme a rozmačkáme nebo rozmixujeme se smetanou. Osolíme, opepříme, posypeme kmínem a podáváme.

Smetanová mrkvová kaše je dobrá s dušeným hovězím masem, ale i samotná s bramborem jako hlavní chod.