

Staročeská bramborová kaše

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 2 lžíce
- brambory 800 g
- máslo 2 lžíce
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme, nakrájíme na kostky a v osolené vodě uvaříme doměkka.

Mezitím si připravíme z másla a mouky světlou jíšku. Po scezení brambor jíšku zalijeme větší částí vývaru z brambor a uvaříme hustou omáčku. Tu vmícháme do rozmačkaných brambor a vše dobře našleháme. Podle potřeby dosolíme.

Staročeskou bramborovou kaši podáváme s osmaženou cibulí k pečené klobáse, vařenému uzenému masu apod.