

Bramborová kaše z kysané smetany s cibulkou

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 400 g
- Jarní cibulka 1 svazek
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory důkladně opláchneme. Neloupeme, uvaříme je ve slupce. Po uvaření je oloupeme a nakrájíme na malé kostičky.

Jarní cibulku zbavíme nečistot a nasekáme na jemné kousky, přimícháme k nakrájeným bramborám. Směs ochutíme zakysanou smetanou, solí a špetkou pepře. Promícháme a necháme v teplém hrnci.