

Nastavovaná kaše se zelím

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 5 ks
- krupky 1 hrnek
- sádlo 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- česnek 3 stroužek
- majoránka 1 špetka
- zelí kysané 1 balíček
- cibule 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krupky si připravíme den předem. Řádně je propereme pod tekoucí vodou, vložíme do hrnce a zalijeme vodou. Takto necháme nejlépe přes noc nabobtnat.

Vodu slijeme a krupky zalijeme dvěma hrnků čisté vody. Přivedeme k varu, osolíme, přidáme 1 lžici sádla a za občasného míchání, aby se nepřipálily, je vaříme na nízkém stupni asi 30 minut.

Brambory oloupeme, nakrájíme na malé kousky a přidáme ke krupkám.

Společně vaříme ještě asi 20 minut. Když jsou brambory i kroupy měkké, rozmačkáme vše šťouchadlem na kaši. Pokud je příliš tuhá, můžeme ji trochu zředit mlékem. Ochutíme rozdrceným česnekem a majoránkou.

Cibule nakrájíme na tenká půlkolečka, osmahneme na zbylém sádle a zdobíme jimi nastavovanou kaši.

K nastavované kaši se skvěle hodí zelí. Můžeme ho podávat buď kysané syrové, nebo dušené.

Poznámka:

Jestli nemáš problémy s cholesterolem, posypej si kaši lžící teplých škvarků.