

Colcannon

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 3

- Brambory 400 g
- Kapusta 120 g
- Mrkev 1 ks
- Jarní cibulka 3 ks
- Mléko 60 ml
- Šlehačka 60 ml
- Máslo 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Citronový pepř 1 špetka
- Pažitka 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Irsko

Počet porcí: 3

Postup:

Nejdříve si uvaříme samostatně oloupané brambory a mrkev.

Na pánvi podusíme jen do poloměkka pokrájenou kapustu (aby zůstala křupavá).

Vše při vaření osolíme, po uvaření vše scedíme. Brambory i mrkev rozštoucháme.

Na lžici másla osmahneme téměř dozlatova nakrájenou cibulku a zalijeme ji mlékem a smetanou a zahřejeme-musí být horká.

Dokončení: smícháme brambory s mrkví a kapustou, dosolíme, opeříme nejlépe citrónovým pepřem.
Teď už jen lehce vmícháme smetanu+mléko+cibulku a pažitku.
Servírujeme jako teplou přílohu, kterou přelijeme rozehřátým máslem.