

# Oškrabánky

**Kategorie:** [Pokrmy](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- brambory 1 kg
- mléko 300 ml
- máslo 130 g
- trocha libeček 1 ks
- sůl 1 špetka
- dle chuti kmín 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Brambory uvaříme v mírně osolené vodě a scedíme. Poté je rozštucháme, přidáme teplé mléko, máslo a dosolíme.

Vzniklou bramborovou kaši dáme na pánev a lehce ji opražíme. Potom ji vložíme do trouby vyhřáté na 150 °C a dáme péct. Když je kaše nahnědlá, posypeme ji nasekaným libečkem a vyjmeme z trouby. Oškrabánky podáváme s nakrájenou zeleninou a studeným mlékem.