

Bramborová kaše s čočkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Červená čočka 100 g
- Sůl dle potřeby 0.5 lžička
- Změklé máslo 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Mletý pepř dle potřeby 2 špetka
- Drcený kmín 0.5 lžička
- Horké mléko 165 ml
- Nakrájená listová petržel 2 lžíce

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čočku důkladně properte, zalijte vodou a uvařte doměkka asi 15 minut. Poté ji scedte a nechejte okapat. Na jedné lžici rozpuštěného másla opečte nadrobno nasekanou cibuli dosklovita. Vmíchejte k ní čočku, osolte, mírně opepřete a udržujte v teple.

Brambory omyjte, rozkrájejte na kousky, které vložte do vroucí osolené vody, přidejte kmín a vařte do měkka asi 20 minut. Není na škodu, když se brambory budou mírně rozpadat. Vodu scedte, do brambor přidejte zbylé máslo a rozštouchejte je a osolte. K bramborám postupně přilévejte horké

mléko a vyšlehejte je na hladkou jemnou kaši. Vmíchejte do ní čočku s cibulí a petrželovou nať.