

Bramborová kaše

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 25 g
- brambory (střední) 6 ks
- sůl 1 ks
- mletý kmín 1 ks
- mléko 250 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory oloupeme, rozkrájíme na čtvrtky, dáme do osolené vody se špetkou mletého kmínu a vaříme přibližně 30 minut.

Mezitím si ohřejeme mléko.

Když jsou brambory měkké, vodu slijeme, přidáme máslo a rozšťoucháváme, nebo šleháme ručním šlehačem a přitom přiléváme teplé mléko. Pokračujeme do té doby, dokud není kaše hladká.

Při podávání můžeme zjemnit ještě plátkem másla navrch.