

Bramborová kaše s lučinou

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- brambory 1 kg
- sůl 1 ks
- smetana ke šlehání 0.5 kelímek
- zelená petrželka 1 ks
- máslo 50 g
- velká lučina 1 kostka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory (varný typ na pyrě) oloupeme a nakrájíme na kostky. Zalijeme vroucí vodou a přidáme lžičku až dvě soli. Uvaříme doměkka a scedíme.

Ještě horké brambory rozmačkáme. Přidáme máslo, vlažnou smetanu a lučinu. Pomocí ponorného mixéru vyšleháme, nakonec vmícháme zelenou petrželku a podle chuti ještě bramborovou kaši dosolíme.

Bramborovou kaši s lučinou podáváme nejlépe ihned po přípravě. Chutná k jakýmkoliv smaženým pokrmům, přírodním řízkům apod.