

Smetanová bramborová kaše

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mléko 100 ml
- máslo 2 lžíce
- brambory (velké) 8 ks
- sůl 1 ks
- sladká smetana 150 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory oloupeme, nakrájíme na osminy a propláchneme.

Brambory vložíme do hrnce s teplou vodou, osolíme a dáme vařit. Brambory uvaříme doměkka. Klidně je můžeme i trochu rozvařit.

Zatím si smícháme smetanu, mléko a vlijeme do kastrůlku. Do kastrůlku se smetanou vložíme i máslo a pomalu vše přivedeme téměř k varu.

Uvažené brambory slijeme. Vlijeme smetanu a vše rozštoucháme. Můžeme použít i ruční šlehač, ale pokud brambory mírně rozvaříme, bude kaši i tak krémová.

Smetanovou bramborovou kaši podle chuti osolíme a ihned podáváme.

