

Máslová bramborová kaše

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **podle chuti**
- koření 1 ks
- sůl 1 ks
- bylinky 1 ks
- česnek 1 ks
- **podle potřeby**
- máslo 1 ks
- brambory 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory uvaříme pokud možno v páře. Pokud je děláme ve vodě, scedíme je a co nejvíce vymačkáme zbylou vodu.

Do horkých brambor přidáme máslo (již zmiňovaný poměr 1:1) a rozmačkáme, rozmixujeme a nakonec vyšleháme do hladké pěny. Podle chuti osolíme, můžeme prolisovat česnek a přidat bylinky či další koření.

Máslovou bramborovou kaši podáváme teplou, studená není dobrá.