

Bramborová kaše se šunkou

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- niva 100 g
- máslo 100 g
- ementál 100 g
- brambory 1.5 kg
- zakysaná smetana 1.5 kelímek
- šunka 150 g
- **podle chuti**
- zelená petrželka 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Brambory oloupeme, rozkrájíme na kostky a v osolené vodě uvaříme doměkka. Scedíme a pomocí šťouchadla rozmačkáme, přidáme máslo a zakysanou smetanu. Můžeme si pomoci i tyčovým mixérem a kaši našlehat.

Během vaření brambor si nahrubo nastrouháme šunku, nivu a eidam.

K vyšlehaným bramborám přimícháme uzeninu i sýry, nezapomeneme na nasekanou petrželku.

Bramborovou kaši se šunkou podáváme jako přílohu ke smaženým pokrmům, ale vystačí i jako hlavní chod. Ten kdo nadržlí linii si k ní přidá trochu majonézy, tatarské omáčky nebo bylinkového dipu.