

Bramborová kaše s jogurtem a pažitkou

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 5 ks
- máslo 50 g
- čerstvá pažitka 1 hrst
- sůl 2 špetka
- bílý jogurt 1 kelímek

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Připravíme si velké brambory, které oloupeme, nakrájíme na kostky a v osolené vodě uvaříme doměkka.

Měkké brambory scedíme, přidáme máslo a rozmačkáme. Poté vlijeme hustý bílý jogurt, ještě trochu osolíme a vyšleháme do husté a jemné kaše. Nakonec vmícháme nasekanou čerstvou pažitku.

Bramborovou kaši s jogurtem a pažitkou podáváme jako přílohu k nejrozličnějším pokrmům.