

Bramborová kaše s jarní cibulkou

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- čerstvý tymián 1 ks
- mléko 1 ks
- smetana na vaření 1 ks
- máslo 1 ks
- olivový olej na smažení 1 ks
- jarní cibulka s natí 1 ks
- brambory 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory oloupeme, nakrájíme na kostky a zalijeme vroucí vodou s trochou soli. Uvaříme doměkka a slijeme.

Mezitím si jarní cibulku očistíme (může být i více) a i s natí nakrájíme na kroužky. Cibulku osmahneme na trošce olivového oleje. Čerstvý tymián omyjeme, osušíme a otrháme lístečky.

Ještě teplé brambory rozštoucháme, přimícháme podle chuti a hutnosti brambor smetanu na vaření (případně mléko) a máslo pokojové teploty. Ručním mixérem vyšleháme dohladka a podle chuti osolíme. Nakonec přimícháme osmahlou cibulku a odrhnutý tymián, to ale už bez mixéru.

Bramborovou kaši s jarní cibulkou nejlépe ihned podáváme jako přílohu i hlavní chod.

Množství ingrediencí záleží jen na vás - počtu porcí a chuti.