

Petrželovo - bramborová kaše na šalvěji

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Brambory 1 kg
- Petržel 700 g
- Máslo 60 g
- Mléko, ohřáté 125 ml
- Mořská sůl - dle chuti 1 špetka
- Na šalvějové máslo: 1 ks
- Máslo, na kousky 100 g
- Celé šalvějové lístky 2 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Brambory i petržel oloupejte, nakrájejte na kousky, dejte do studené osolené vody a přiveďte k varu. Vařte 15 - 20 minut doměkka. Scedte, dejte do robotu, rozštouchejte, přidejte máslo, horké mléko a našlehejte dohladka. osolte podle chuti.

2. Udělejte šalvějové máslo: Máslo rozpustte na středním plameni v malém rendlíku. Přidejte lístky šalvěje a stále zahřívejte, dokud máslo nezezlátne a šalvěj není krásně křupavá. Kaši servírujte politou máslem a ozdobenou šalvějí spolu s plátkem masa.