

Pivní rarášci s bramborovou kaší

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí nebo krůtí maso (prsa) 500 g
- Sůl, dle chuti 2 špetka
- Vejce 3 ks
- Pivo 300 ml
- Hladká mouka a strouhanka na zahustění 1 ks
- Slunečnicový olej na smažení 1 ks
- Na kaši: 1 ks
- Brambory 850 g
- Sůl, dle chuti 2 špetka
- Smetana 150 ml
- Máslo + 1 lžíce navíc 50 g
- Větší červená cibule 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Na kaši oloupejte a na menší kousky nakrájejte brambory. Dejte je na 20 minut vařit do osolené vody a mezitím udělejte rarášky.
2. Maso nakrájejte na kousky velikosti sousta a řádně je ze všech stran osolte. Dejte stranou a udělejte si těstíčko: vejce našlehejte s pivem a pak postupně přisypávejte mouku a strouhanku, abyste získali husté těstíčko. Osolte ho a pak v něm obalte kousky masa a osmažte je ve vyšší vrstvě oleje ze všech stran dozlatova. Nechte okapat na papírovém ubrousku.
3. Brambory scedte, rozmačkejte a nakonec našlehejte se zahřátou smetanou a máslem do hladkého pyrě. Cibuli nasekanou na slabé, dva cm dlouhé proužky zpěňte na lžíci másla a vmíchejte ji do kaše. Osolte podle chuti a podávejte s rarášky.