

Sýrová kaše se slaninou a pažitkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Brambory 1 kg
- Plátky prorostlé slaniny 4 ks
- Mléko 100 ml
- Vyzrálý čedar, nastrohaný 100 g
- Nastrohaný muškátový oříšek 1 špetka
- Pažitka, nasekaný najemno 1 svazek

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Oloupané, pokrájené brambory uvařte ve vroucí osolené vodě doměkka. Mezitím si na pánvi nasucho opečte plátky slaniny dokřupava a nalámejte je na kousky. Brambory scedte, rozšťouchejte, přilévejte horké mléko a vařečkou nebo pevnější metlou míchejte do hladké kaše. Vmíchejte sýr, muškátový oříšek, nalámanou slaninu a polovinu nasekané pažitky. Kaši podle chuti osolte a podávejte posypanou zbylou pažitkou.