

Mrkvová kaše s dýní

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Mrkev, oloupaná na kolečka 500 g
- Dýně, oloupaná na kostičky 600 g
- Máslo 50 g
- Smetana ke šlehání 80 ml
- Mletý muškátový oříšek 1.2 lžička
- Sůl, pepř - dle chuti 3 špetka
- Med 2 lžíce
- Zakysaná smetana 2 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Mrkev i dýni dejte do velkého hrnce, zalijte vodou a přiveďte k varu. Vařte 10 - 15 minut, dokud zelenina nezměkne. Scedte, rozmačkejte štouchadlem na brambory, přimíchejte máslo, vlijte teplou smetanu a našlehejte do hladké kaše. Ochutťe solí a pepřem a nakonec vmíchejte muškátový oříšek a med. Podávejte se zakysanou smetanou.