

# Bylinková kaše

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 3

- Brambory 1 kg
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Máslo 100 g
- Mléko 150 ml
- Čerstvý kopr, nasekaný 1 lžíce
- Čerstvá hladkolistá petrželka, nasekaná 2 lžíce
- Čerstvá pažitka, nasekaná 2 lžíce

**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. Scedte je, rozšťouchejte, promíchejte s máslem, pokrájeným na kousky, přilévejte horké mléko a vařečkou nebo pevnější metlou míchejte do hladké kaše. Osolte ji podle chuti. Nakonec vmíchejte nasekaný kopr, hladkolistou petrželku a pažitku.