

Parmazánová kaše

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Brambory 1 kg
- Sůl, čerstvě namletý pepř - dle chuti 1 špetka
- Máslo, na kousky 100 g
- Smetana na vaření 200 ml
- Parmazán, jemně nastrouhaný + na ozdobu 60 g

Doba přípravy: 40 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 a promíchejte s kousky másla, přilévejte horkou smetanu a vařečkou nebo pevnější metlou míchejte do hladké kaše. Osolte ji a opepřete podle chuti. Nakonec vmíchejte parmazán. Dalším strouhaným parmazánem posypte kaši před podáváním.