

Bramborová kaše s česnekem

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: kuchtik.honza



Autor: kuchtik.honza

Suroviny

Porce: 4

- Brambory 600 g
- Mléko 200 ml
- Máslo 1 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme a uvaříme v osolené vodě s kmínem doměkka. Vodu slijeme a přidáme lžici másla. Brambory rozmixujeme na hladkou kaši za postupného přidávání teplého mléka.

Poté oloupeme a prolisujeme česnek dle chuti a vše promícháme.

Bramborová kaše se výborně hodí k uzenému masu.