Bramborovo-mrkvové pyré s pažitkou

Kategorie: Přílohy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- mrkev 4 ks
- brambory 1.2 kg
- máslo 40 g
- čerstvá pažitka 1 hrst
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory ve slupce důkladně očistíme a společně s oškrábanou mrkví nakrájenou na větší kusy uvaříme doměkka. Vaříme v osolené vodě. Poté scedíme a trochu vývaru si ponecháme stranou. Pažitku opláchneme a nadrobno nasekáme.

Brambory necháme vychladnout, oloupeme je a společně s mrkví a kouskem másla rozmixujeme na pyré. Je-li třeba, rozředíme vývarem a podle chuti dosolíme. Nakonec vmícháme hrst pažitky.

Bramborovo-mrkvové pyré s pažitko podáváme jako přílohu podobně jako klasickou bramborovou kaši. Chuť pyré je mírně nasládlá.