

Bramborová kaše po německu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Moučnaté brambory 1 kg
- Mléko 125 ml
- Smetana 125 ml
- Změklé máslo 25 g
- Strouhaný muškátový oříšek 1 ks
- Libová anglická slanina 250 g
- Pokrájený pórek nebo cibulová nať 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Německo

Postup:

Oloupané brambory uvaříme ve slané vodě s přidáním kmínu (dávám do nádoby na vylouhování čaje), vaříme 20 – 25 min. Horké brambory rozštouháme. Mléko, smetanu a máslo ohřejeme a postupně zašleháváme do vznikající kaše. Dobře osolíme, maličko okořeníme muškátovým oříškem a přidáme na kostičky vyškvařenou slaninu a nadrobno pokrájenou cibulovou nať. Místo cibulové natě můžeme přidat spařený drobně pokrájený pórek.