

Recept na bramborovou kaši

Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

710 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **20 g** bílkovin

Autor: Martina Třetinová

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborova-kase>

Příprava

Brambory oloupeme, nakrájíme na čtvrtky a propláchneme ve studené vodě. Poté je vložíme do osolené vody, přidáme špetku kmínu a vaříme asi 20 minut na mírném ohni, dokud brambory nezměknou. Když jsou brambory měkké, slijeme vodu a přidáme 1/4 litru mléka. Poté brambory rozmačkáme nebo rozmixujeme.

▣ Tip k receptu

Na závěr můžeme do kaše vmíchat orestovanou nadrobno nakrájenou cibulku nebo vařený hrášek a kukuřici.

Ingredience

- 1 kg brambor
- 250 ml mléka
- sůl
- kmín

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Rodina, Příloha