

Smetanová bramborová kaše



Obtížnost: 

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

1110 kalorií , 20 g cukrů , 32 g tuků , 32 g bílkovin

Autor: notburga

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

Příprava

Brambory dobře omyjeme a pomalu vaříme v trošce vody asi 40 minut. Zchladíme, oloupeme a pomačkáme na kaši. Mléko přivedeme k varu, přidáme k bramborám a dobře promícháme, dokud nebude kaše pěkně krémová. Nakonec přidáme sůl, muškátový oříšek, šlehačku a máslo. Umícháme dohledka.



Tip k receptu

Já osobně dělám tuhle kaši nejradši s pomocí robota. Pak je krásně hladká a za pár chviliek. Když chci mít kaši pěkně voňavou, přidám do vody, kde vařím brambory asi 1/4 bulvy celeru. ten pak můžu přidat i do kaše, aniž by tam byl poznat.

Ingredience

- ✓ 1 kg moučných brambor
- ✓ 400 ml polotučného mléka
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ špetka muškátového oříšku
- ✓ 20 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- ✓ 2 lžíce másla

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Příloha