

Tříbarevná kaše



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: jessynka

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

Příprava

Brambory uvaříme v osolené vodě doměčka. Vodu slijeme, brambory rozmačkáme, postupně vmícháme rýžový vývar a kaši dobře vyšleháme, aby v ní nezbyly kousky brambor. Hotovou bramborovou kaši rozdělíme na tři díly. První díl dáme na talíře a na ně dáme část kaše, kterou jsme promíchali s dušeným špenátem, a poslední díl kaše obarvíme rajským protlakem.

Ingredience

- ✓ 0,5 hrnku horkého rýžového vývaru
- ✓ 10 středně velkých brambor
- ✓ 3 lžíce dušeného špenátu
- ✓ 3 lžíce rajčatového protlaku
- ✓ sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý
den, Rodina, Příloha