23 října., 2018

Bramborová kaše s dýní

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

600 g	brambory (moučný typ C)
2 ks	petržel
asi 2 kg	dýně
200 ml	teplé mléko
50 g	máslo
	sůl
1 lžička	kari

Postup přípravy

Brambory a petržel oloupeme, nakrájíme na kousky a dáme do osolené vody uvařit doměkka. Dýni odřízneme vršek a vydlabeme nejprve semínka (ta vyhodíme) a pak i částečně dužinu (asi 1/2 kg). Zbylou nedovydlabanou dýni dáme do trouby předehřáté na 180 stupňů Celsia, kde pečeme asi 30 minut. Vydlabanou dýňovou dužinu pokrájíme a dáme rovněž vařit do vody (asi na 15 minut – podle velikosti kousků). Uvařené a změklé dýňové kousky slijeme a dužinu ještě horkou rozmixujeme. Uvařené brambory také slijeme a po pár minutách rozmačkáme šťouchadlem. Přilijeme teplé mléko, přidáme máslo a rozmixovanou dužinu z dýně. Podle chuti osolíme a přidáme koření kari. Vše smícháme dohromady a rozmixujeme za pomoci tyčového mixeru. Nyní si vyndáme rozpečenou dýni z trouby a připravenou kaši do ní přendáme. Ozdobíme čerstvou petrželkou a můžeme podávat jako výbornou přílohu k masu.