

Bramborová kaše se smetanou

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

8 ks	větší brambor
	sůl
130 až 150 ml	sladká smetana



Postup přípravy

Brambory oloupeme, nakrájíme na menší kousky a propláchneme. Poté je vložíme do většího hrnce s teplou vodou, osolíme a dáme vařit. Brambory vaříme tak dlouho, dokud nejsou velmi měkké, pak je slijeme a buď ručně (nejprve štouchadlem a poté kvrdačkou) nebo ručním mixérem rozmixujeme. Přitom do hrnce s brambory přiléváme po malém množství smetanu. Zamícháme a vytvoříme hladký krém. Bramborovou kaši se smetanou podáváme například k pečenému masu nebo zelenině.