

Česneková bramborová kaše

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

1/2 kg	moučné brambory
1 palička	česnek
150 g	máslo
	bílý pepř mletý
1/2 hrnek	máslo



Postup přípravy

Brambory oloupeme, pokrájíme na menší kousky a dáme je vařit. Česnek rozebereme na stroužky (avšak neloupeme je) a vložíme je do kastrůlku s vařící vodou, kde je necháme asi 3 minuty povařit. Poté je slijeme a oloupeme. Na pánvi si rozežhřejeme polovinu másla a slouplé stroužky česneku na něm (za stálého míchání) restujeme asi 10 minut. (Česnek by měl chytit krásně jemně zlatavou barvu a být velmi měkký.) Orestovaný česnek (i s máslem, kde se smažil) přendáme do mixeru, kde jej rozmixujeme na pastu. Uvařené brambory slijeme a rozštoučáme ručním štouchadlem. Přidáme k nim připravenou česnekovou pastu, druhou polovinu másla, sůl a bílý pepř a pomalu přiléváme i ohřáté (teplé) mléko. Mícháme nejprve pomocí kvrdlačky a po chvíli přejdeme na ruční metlu. (Kdo má rád bramborovou kaši velmi jemnou, může samozřejmě na závěr použít i tyčový mixer.) Hotovou česnekovou bramborovou kaši podáváme například k pečenému masu nebo zelenině.