

Dýňová kaše

Časová náročnost: 35 minut

Seznam přísad

1 kg	moučnatá dýně (nejlepší je typ hokkaido)
	sůl
3 stroužky	česnek
300 ml	mléko
kousek	máslo
	strouhaný muškátový oříšek



Postup přípravy

Dýni rozkrojíme, vydlabeme z ní semínka a dužinu omyjeme (nemusíme loupát). Očištěnou dýňovou dužinu nakrájíme na kostky a dáme je do hrnce. Zalijeme vodou, osolíme, přihodíme oloupaný česnek a necháme vařit asi 20 minut. Poté scedíme vodu, přilijeme teplé mléko, přihodíme kousek másla a rozmixujeme ručním tyčovým mixermem zcela na kaši. Dochutíme muškátovým oříškem a dosolíme podle chuti. Podáváme buď jako samotný pokrm nebo jako přílohu všude tam, kde máme ve zvyku použít bramborovou kaši.