Lilková kaše

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

2 ks	větší lilek
2 lžíce	máslo
1 ks	cibule
4 stroužek	česnek
4 ks	rajče
	sůl
	pepř mletý
1/2 kelímek	zakysaná smetana



Postup přípravy

Lilky očistíme, oloupeme a pokrájíme na kostky. V hrnci si rozehřejeme máslo a na něm osmahneme nejprve pokrájenou cibuli a po několika minutách přihodíme i kostky lilku. Za stálého míchání opékáme asi 10 minut, na poslední chvilku přidáme i nasekaný česnek a pokrájená rajčata. Osolíme a necháme lilek s rajčaty pustit šťávu. Mícháme, aby se nám směs nepřipálila. Po chvilce stáhneme z ohně a rozšťoucháme šťouchadlem na brambory, aby nám vznikla kaše. Ochutíme trochou drceného kmínu a mletého pepře, případně dosolíme. Zjemníme zakysanou smetanou, naposledy prohřejeme a můžeme podávat jako samostatný pokrm nebo přílohu k masu.