Zapečená bramborovo-mrkvová kaše

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

1 kg	brambory
4 ks	větší mrkev
	sůl
trochu	mléko
kousek	máslo
4 ks	žloutek
1 dl	smetana ke šlehání
100 g	tvrdý sýr
	muškátový oříšek



Postup přípravy

Brambory a mrkev oloupeme a pokrájíme. Obojí dáme vařit do hrnce s vodou a osolíme. Když jsou brambory i mrkev velmi měkké, vodu z nich slijeme a rozšťoucháme je šťouchadlem. Přidáme teplé mléko a kousek másla a domixujeme tyčovým mixérem na hladké pyré. Necháme trochu vychladnout. Poté vmícháme rozšlehané žloutky se smetanou a nastrouhaný sýr. Ochutíme trochou strouhaného muškátového oříšku. Zapékací misky si vymažeme máslem a naplníme připravenou kaší. Vložíme do trouby předehřáté na 200 °C a zapékáme asi 15 minut. Zapečenou kaši podáváme nejčastěji jako přílohu k masu.