

Bramborová kaše se šunkou

2 porce

SUROVINY

90 g cibule
150 g šunky
110 g másla
50 ml smetany (min. 31%)
50 ml mléka
400 g uvařených brambor
sůl
plocholistá petržel
na ozdobu

JEŠTĚ POTŘEBUJĚŠ

metlu

POSTUP

Cibuli oloupej a nakrájej na půlměsíčky. Šunku nakrájej na nudličky.

V pánvi nech na středním ohni rozeřhát 20 g másla, přidej šunku, cibuli a na mírném ohni za častého míchání restuj 8 minut. Dej stranou.

90 g másla nech rozpustit v rendlíku na velmi mírném ohni.

V jiném rendlíku přiveď k varu smetanu s mlékem.

Oloupané brambory uvařené v osolené vodě propasíruj do středně velkého kastrolu.

Kastrol dej na mírný oheň, přilij rozpuštěné máslo a za stálého míchání spoj s bramborami do hladké kaše.

Postupně přilévej horkou směs smetany a mléka a metlou ji zašlehej do brambor.

Stáhni z ohně, osol a vmíchej část orestované šunky s cibulkou.

Kaši rozděl na 2 talíře, přidej zbytek šunky s cibulkou a posyp petrželí nakrájenou na jemné nudličky.

Šunka od kosti v tomto jídle chutná nejlépe.

Do kaše můžete zamíchat 2 lžičky storuhaného křenu.



Prostě vás naučíme vařit...

www.prakul.cz