

č. 14

Bramborová kaše s jablky a strouhankou

10 porcí

Ingredience:

1500 g brambory
3 ks jablka
0,25 l mléko
100 g máslo
 strouhanka na posypání

Postup přípravy:

Oloupané brambory nakrájíme na čtvrtky, osolíme a zalijeme horkou vodou, přidáme oloupaná jablka krájená na tlustší kolečka.

Když jsou brambory měkké slijeme vodu a brambory s jablky rozšťoucháme, zředíme mlékem a kaši vymícháme s polovinou másla. Je-li příliš kyselá, trochu přisladíme a posypeme strouhankou a pokropíme máslem.

Hodí se zejména k pečeným a grilovaným masům všeho druhu včetně zvěřiny.

