

Bramborová kaše s cibulkou a petrželkou

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

1 kg	brambory (typ C)
kousek	máslo
2 ks	cibule
svazek	zelená hladkolistá petrželka
1 dl	smetana
	sůl



Postup přípravy

Brambory oloupeme a dáme vařit do osolené vody. Mezitím si na másle osmahneme pokrájenou cibulku dozlatova a zelenou petrželku nasekáme nadrobno. Brambory uvařené doměkka slijeme, rozštoučáme nejprve štouchadlem, přilijeme smetanu a našleháme do podoby kaše. Přimícháme osmaženou cibulku s nasekanou petrželkou, osolíme podle chuti a můžeme podávat.