



Bramborová kaše s mlékem



Sušená směs bramborové kaše s mlékem. Při přípravě stačí jen přidat vodu, máslo a sůl. Chutnou bramborovou kaši tak zvládnete připravit takřka kdykoliv a kdekoliv. Skvěle poslouží jako příloha ke smaženému řízku nebo rybímu filé.

Složení suché směsi: sušené bramborové vločky 85,7 % (brambory 99 %, emulgátor E 471, antioxidanty (E 304i, E 330), konzervant oxid siřičitý, barvivo kurkumin), sušené odtučněné mléko 10,9 %, jedlá sůl, palmový olej, pepř bílý, aroma.

1. Přivedeme k varu 400 ml vody, přidáme třetinu lžičky soli a 1 až 2 polévkové lžíce másla.
2. Hrncem odstavíme, přilijeme 160 ml studené vody a vsypeme obsah sáčku. Bramborovou kaši lehce promícháme a necháme minutu stát.
3. Kaši vymícháme na hladkou hmotu. Dobrou chuť!