Zemiaková omáčka :)

Potrebujeme: 1,2 kg zemiakov typu B, 4 strúčiky cesnaku, 2 ks bobkového listu a soľ.

Postup

1. Zemiaky ošúpeme a uvaríme v osolenej vode spolu so štyrmi strúčikmi cesnaku a bobkovým listom. Po uvarení vodu zlejeme a odložíme bokom. Zemiaky si roztlačíme, nie úplne do hladka, ale ani príliš nahrubo. Spravíme si zásmažku, do ktorej roztlačíme strúčik cesnaku. K zemiakom pridáme zásmažku, prilejeme trochu odloženej vody a uvedieme do varu. Za stáleho miešania varíme, prípadne prilejeme ešte trocha vody. Počkáme, kým kaša nezhustne.

2. Dochutíme soľou, pridáme kúsok masla a premiešame.

3. K hotovej kaši podávame buď opečené špekáčiky, klobásu alebo údené mäso.

Toto jednoduché jedlo je sýte a nezaťaží ani našu peňaženku.



Záhorácke recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania