

Zemiaková omáčka :)

Potrebuje: 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 roztláčime, nie úplne do hladka, ale ani príliš nahrubo. Spravíme si zasmažku, do ktorej roztláčime strúčik cesnaku. K zemiakom pridáme zasmažku, prilejeme trochu odloženej vody a uvedieme do varu. Za stáleho miešania varíme, prípadne prilejeme ešte trochu vody. Počkáme, kým kaša nezhrubne.

2. Dochutíme soľou, pridáme kúsok masla a premiešame.

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

Toto jednoduché jedlo je syté a nezaťažuje ani našu peňaženku.



[Záhorácke recepty ↑](#)