

Dobrá bramborová kaše vyžaduje přidání jedné věci. Celých 90 % Čechů to ale netuší a výsledek nestojí za nic

aazdravi.cz/dobra-bramborova-kase-vyzaduje-pridani-jedne-veci-celych-90-cechu-to-ale-netusi-a-vysledek-nejstoji-za-nic

Všechny příspěvky autora Kristýna Lorencová

10. 3. 2023



Příprava vynikající bramborové kaše je poměrně snadná a lze ji v kuchyni využít na mnoho způsobů. Patří mezi nejoblíbenější přílohy a skvěle doplňuje jakékoliv maso i ryby. Bramborová kaše může být součástí různých diet, je vhodná i pro vegetariány a oblíbená u dětí. Její příprava není náročná na čas ani peníze, a pokud je správně připravena, může být i lehkým bezmasým obědem.

Vyberte správný typ brambor

Pro dokonalou bramborovou kaši je klíčový správný výběr brambor. Ne všechny brambory jsou totiž pro kaši ideální. Brambory s vyšším obsahem škrobu, jako jsou ty určené na knedlíky (varný typ B a C), jsou nejlepší volbou. Naopak brambory určené na saláty (varný typ

A) nejsou vhodné, protože mají nižší obsah škrobu a mohou způsobit gumovitou konzistenci kaše. Ačkoli se z nich dá bramborová kaše udělat, máslo a mléko se do nich nemusí dobře vstřebat.

Nadýchaná kaše díky jedlé sodě

Díky použití jedlé sody bude bramborová kaše nadýchaná a lehká jako pírko. Dejte si pozor, abyste jí nepřidali příliš mnoho.

V takovém případě by mohla zhořknout. Je vhodné přidat něco kyselého, aby se vytvořily bublinky oxidu uhličitého. Můžeme použít například trochu podmáslí.



Foto: Shutterstock

Přidejte cibuli

Pro přidání zajímavé chuti do bramborové kaše můžete zvážit použití cibule. Stačí ji nakrájet a vařit spolu s bramborami. Poté vše scedte a rozmělněte dle obvyklého postupu. Pokud chcete být ještě kreativnější, můžete do kaše přidat špetku muškátového oříšku, dodá kaši výraznější chuť.

Máte rádi pikantní?

Pokud patříte k těm, kdo rádi štiplavé chutě, určitě byste měli vyzkoušet pikantní bramborovou kaši. Stačí přidat špetku hořčice nebo nastrouhaného křenu, což ji okamžitě povýší na novou úroveň. Dobrou chuť!

Foto: Shutterstock

Nenechte si ujít