

# Budete mít nejlepší bramborovou kaši široko daleko. Klíčem je přidání ingredience, o které Češi stále neví

[aazdravi.cz/budete-mit-nejlepsi-bramborovou-kasi-siroko-daleko-klicem-je-pridani-ingredience-o-ktere-cesi-stale-nevi](https://aazdravi.cz/budete-mit-nejlepsi-bramborovou-kasi-siroko-daleko-klicem-je-pridani-ingredience-o-ktere-cesi-stale-nevi)

Všechny příspěvky autora Veronika Majerová

7. 9. 2023



Příprava bramborové kaše je malou alchymií a každá domácnost má vlastní recept na to, kolik mléka a másla do bramborové kaše přidat. Někteří přidávají do bramborové kaše i smetanu. Prozradíme vám ingredienci, kterou jistě do kaše nedáváte. Bude hned chutnější.

## Oblíbená bramborová kaše

Bramborová kaše je skvělou a chutnou přílohou. Pokud si ji nepřipravíte z prášku, stačí dodržet několik bodů správného postupu a běžné brambory proměníte v nadýchanou dobrotu. Bramborová kaše se hodí k minutkovým jídlům, pečeným masům nebo restovaným masovým směsím. Dobře připravená bramborová kaše je nadýchaná a krémová. Poradíme vám, jak obyčejnou bramborovou kaši pozvednout na vyšší chuťový level.

## Postup pro přípravu bramborové kaše

---

Na skvělou bramborovou kaši je třeba vybrat správný typ brambor. Volte brambory, které jsou doporučené pro přípravu kaší a pyré. Na sáčku jsou označeny varným typem C. Brambory jsou moučnaté a po uvaření se téměř drobí.

Jakmile brambory typu C oškrábete, nakrájejte je spíše na větší kousky a uvařte do změknutí s velkým množstvím soli. Připravte si nahřáté máslo a horké mléko. Obojí postupně zašlehávejte do kaše. Pozor na dobu šlehání, dlouho šlehaná bramborová kaše se lepí.



*Foto: Shutterstock*

---

### **Přidejte pečený česnek**

Bramborová kaše získá dokonalou chuť a atraktivní vůni, pokud do ní přidáte pečený česnek. Nemusíte se bát aroma, pečený česnek má jemnou a příjemnou vůni. Celou paličku česneku zabalte do alobalu a dejte péct do trouby. Před zabalením můžete česnek mírně potřít olejem. Jakmile bude česnek upečený, prolisujte jej do

bramborové kaše. Množství přidaného česneku kontrolujte a kaši ochutnávejte. Každý typ česneku je jinak aromatický. Velký rozdíl je zejména mezi českým a čínským česnekem.

Přes bramborovou kaši můžete ještě servírovat zkaramelizovanou cibulku. Tradiční nedělní oběd v podobě smažených řízků s bramborovou kaší bude skutečnou voňavou pochoutkou.

*Foto: Shutterstock, zdroje: Masterclass, Chatelaine*