

Dušená mrkev a bramborovou kaší

Suroviny (4 porce):

Bramborová kaše:

- 500 g brambor
- 40 g másla
- 100 ml mléka
- sůl a kmín

Dušená mrkev s hráškem

- 60 dkg mrkve
- 1 cibule
- 1 lžice polohrubé mouky
- 2 lžice másla
- sůl, pepř, koření dle vlastní preference
- 15 dkg sterilizovaného hrášku

8 vajec uvařených natvrdo

Postup:

Oloupané brambory vaříme v osolené vodě s kmínem cca 30 min. Scedíme, přidáme mléko a máslo a uděláme kaši.

Na másle lehce osmažíme nakrájenou cibuli, přidáme nahrubo nastrouhanou mrkev, zalijeme lehce vodou a dusíme cca 40 min. Osolíme, opepříme, zahustíme moukou a přidáme hrášek.

