

Bramborová kaše podle Joela Robuchona

HN víkend

Ingredience

- brambory — 0,5 kg
- mléko — 0,5 hrnek
- máslo — 0,25
- sůl

Postup

Brambory oškrábeme, neloupeme. Vložíme do vody, kterou osolíme tak, aby na každý litr bylo 10 g soli. Vaříme odkryté na mírném ohni po dobu 20 – 30 minut, dokud nejsou měkké. Poté je ihned scedíme, nenecháváme je ve vodě ani o minutu déle, než je nutné. Mléko přivedeme k varu. Brambory, dokud jsou ještě horké, pomeleme na mlýnku nebo rozmačkáme najemno. Ve větším, tlustostěnném hrnci necháme brambory vysušit asi 4-5 minut. Postupně do brambor přidáváme máslo, nespěcháme, vmícháváme je trpělivě po kouscích, dokud spolu nevytvoří jednolitou hmotu. Potom začneme pomalu přilévat horké mléko. Není nutné použít všechno, záleží, jaký druh brambor a másla byl použit. Výsledkem by měla být hladká, ne však řídká kaše. Nakonec takto připravenou kaši dosolíme a promícháme metličkou, aby nabrala vzduch a načechrala se. Pyré propasírujeme přes jemné sítko, pokud není výsledek dost hladký, můžeme to ještě dvakrát i třikrát zopakovat. Ihned servírujeme.