Bramborová kaše s grilovaným Romadurem a sójovou omáčkou

15 minut

náročnost ●●○○

Dopřejte si vydatný pokrm, který vás zasytí jistě na několik hodin.

Ingredience

- 200 g Romaduru
- 500 g brambor
- 100 g Jihočeského másla
- 150 ml Jihočeského mléka
- sůl
- 100 g slaniny
- 50 ml vývaru
- 1 lžíce sójové omáčky
- 1 lžíce medu
- olej na smažení

Návod na přípravu:

Oloupané a pokrájené brambory uvaříme do měkka v osolené vodě. Vodu slijeme, přidáme 50 g Jihočeského másla a zašleháme ručně nebo pomocí šlehače. Poté přilijeme mléko a vyšleháme hladkou kaši. Dle chuti osolíme. Na pánvi rozehřejeme trochu oleje, na kterém osmažíme slaninu do křupava. Dáme ji na talíř a do výpeku přidáme vývar, máslo, sójovou omáčku a med. Vaříme, dokud omáčka nezhoustne. Mezitím nakrájíme Romadur na plátky a ogrilujeme. Podáváme s bramborovou kaší, slaninou a omáčkou.