Bramborová kaše s čočkou a uzeným masem

https://www.varimesmarcelou.cz/lusteniny/bramborova-kase-s-cockou-a-uzenym-masem.html

Bramborovou kaši s čočkou si připravte třeba na Nový rok nebo kdykoli na ni dostanete chuť. Je výborná samostatně i jako příloha k uzenému masu, pečenému kuřeti nebo kachně. Děti ji určitě ocení jako přílohu k párkům.

Na přípravu 4 porcí bramborové kaše s uzeným masem budeme potřebovat

- 600 g uzené vepřové krkovice (uvařené či upečené)
- 100 g čočky v suchém stavu
- 800 g oloupaných syrových brambor
- 200 ml sladké smetany nebo mléka (teplota 50 °C)
- 30 g nastrouhaného sýra Grana Padano
- 20 g másla
- 1 větší cibule
- 1 polévkovou lžíci husího (nebo vepřového) sádla
- Sůl
- Pepř

Postup přípravy bramborové kaše s čočkou

Čočku propláchneme studenou vodou, nasypeme ji do hrnce a zalijeme ji vodou tak, aby voda přesahovala na dva prsty (cca 3 cm) přes čočku.

Na mírném ohni čočku vaříme do změknutí, od bodu varu přibližně 20 minut. Čočka musí být opravdu měkká. Přebytečnou vodu z čočky po uvaření slijeme. Zakrytou čočku dáme zatím stranou.

Oškrábané brambory nakrájíme na menší kusy, zalijeme je vodou a osolíme. Vaříme je rovněž do měkka. Po uvaření vodu z brambor slijeme a zakryté brambory dáme rovněž stranou.

Čočku i brambory dáme vařit ve stejnou dobu.

Než se nám brambory i čočka uvaří, nastrouháme si sýr na jemném struhadle.

Uvařené či upečené uzené maso nakrájíme na jednotlivé porce a udržujeme je v teple.

Cibuli nakrájíme na kolečka. Do menší pánve dáme 1 polévkovou lžíci husího sádla (nebo vepřového) i se škvarky a přidáme nakrájenou cibuli. Za občasného zamíchání smažíme do zlatova. Pozor na spálení, pak by již cibulka nebyla dobrá.

Horké uvařené a scezené brambory rozšťoucháme, osolíme, opepříme a zalijeme polovinou připravené teplé smetany nebo mléka. Promícháme a ponorným mixerem rozšleháme.

Ochutnáme, zda je kaše dost slaná a pak dolijeme druhou polovinu smetany (mléka) a rozmixujeme do hladka.

Do hotové horké kaše následně ručně vmícháme nastrouhaný sýr, uvařenou čočku a plátek másla.

Bramborovo-čočkovou kaši podáváme na nahřátých talířích, s kusy uvařeného uzeného masa a s osmaženou cibulkou. Dětem jako alternativu masa můžete nabídnout párky.

K bramborové kaši s čočkou mám velmi ráda salát z čerstvé zeleniny s citronovým vinegretem a v létě okurkový salát.