

# Česneková kaše s chilli

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



## Suroviny

**Porce:** 4

- Brambory 1 kg
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Olivový olej 50 ml
- Chilli papričky , nasekané najemno 2 ks
- Česnek, rozmělněný 2 stroužek
- Mléko 150 ml
- Sladká chilli omáčka 2 lžíce

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Oloupané, pokrájené brambory uvařte ve vroucí osolené vodě doměkka. Mezitím zahřejte olivový olej na středním plameni, přidejte nasekané chilli papričky a za stálého míchání je minutu opékejte. Přidejte česnek a po 15 sekundách sejměte z ohně.

Brambory scedte, rozstouchejte, přilijte horké mléko a vařečkou nebo pevnější metlou míchejte do hladké kaše. Osolte ji a opepřete podle chuti. Přimíchejte chilli s česnekem. Podávejte pokapané chilli omáčkou.