

# Brambory se žampiony



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

**1835** kalorií , **0 g** cukrů , **89 g** tuků , **77 g** bílkovin

**Autor:** Alirtecka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/brambory-se-zampiony>

## Příprava

Brambory oškrábeme, omyjeme a nahrubo nastrouháme. Žampiony očistíme, oloupeme a nakrájíme na plátky. Na 2 lžících másla opékáme syrové brambory přibližně 15 minut. Osolíme je, opepříme a vložíme do misky. Na zbylých 2 lžících másla osmahneme pokrájené houby a opékáme je do zlatova. Osolíme je, opepříme a přidáme do misky k pečeným bramborám. Přisypeme trochu majoránky, petrželku posekanou nadrobno a všechny suroviny dobře promícháme. Nakonec všechno ještě posypeme nastrouhaným tvrdým sýrem a můžeme podávat.

## Ingredience

- ✓ 1 kg brambor
- ✓ 600 g žampionů
- ✓ 1 svazek petrželky
- ✓ 4 lžice másla
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 1 lžice sušené majoránky
- ✓ 150 g sýra na strouhání (Edam)

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Klasika, Rodina, Hlavní chod