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 mísy. Na zbylých 2 lžících másla osmahneme pokrájené houby a opékáme je dozlatova. Osolíme je, opepříme a přidáme do mísy 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 lžíce másla
- špetka soli
- špetka pepře
- 1 lžíce sušené majoránky
- 150 g sýra na strouhání (Edam)

Kategorie

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