

Šťouchané brambory s houbami a cibulkou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

883 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 28 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/stouchane-brambory-s-houbami-a-cibulkou>

Příprava

Oloupané brambory pokrájíme na kousky, osolíme, okmínujeme a dáme vařit doměkka. Houby nakrájíme na plátky a cibuli nadrobno. Zatímco se brambory vaří, do pánve dáme rozehrát lžící sádla a cibuli orestujeme dozlatova. Hotovou zlatavou cibuli si odložíme stranou. Do pánve přidáme druhou lžící sádla a na něj vhodíme plátky hub. Lehce osolíme, okmínujeme a chvíli restujeme. Podle potřeby podlijeme trochou vody a houby dusíme doměkka. Vařené brambory scedíme, šťouchadlem je rozmačkáme (ale ne úplně najemno - necháme menší kousky). Do brambor vmícháme měkké houby, osmaženou cibuli a nakonec sekanou petrželku.

Ingredience

- ✓ asi 800 g brambor
- ✓ talířek hub
- ✓ 1 velká cibule
- ✓ 2 lžíce sádla
- ✓ drcený kmín
- ✓ sůl
- ✓ troška nasekané petrželky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná, Houby, Klasika, Rodina, Příloha



Tip k receptu

Podáváme jako samostatné jídlo s kyselou zeleninou nebo jako přílohu k pečenému kuřeti. Chceme-li si ušetřit práci, můžeme použít hotovou kupovanou restovanou cibulku.

