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 rozehřát lžíci sádla a cibuli orestujeme dozlatova. Hotovou zlatavou cibuli si odložíme stranou. Do pánve přidáme druhou lžíci 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.

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.

Ingredience

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

Kategorie

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