

Žampiónové brambory



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

996 kalorií , **0 g** cukrů , **28 g** tuků , **23 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/zampionove-brambory>

Příprava

Brambory uvaříme ve slupce, poté je oloupeme, nakrájíme na plátky. Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno, orestujeme na rozpáleném olivovém oleji. Když je cibule orestovaná, přidáme pokrájené žampióny, pokapeme citrónovou šťávou, osolíme, podlijeme troškou vody a dusíme, až jsou žampióny měkké. Poté, když jsou měkké, přidáme na plátky nakrájené brambory, lehce povaříme a při podávání posypeme nasekanou petrželkou.

Ingredience

- 1 kg brambor
- 4 lžíce olivového oleje
- 1 ks cibule
- 100 g žampiónů
- 1 lžíce nasekané petrželky
- 1 lžíce citrónové šťávy
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Jídlo na každý den, Labužník, Příloha

