

Brambory se žampiony

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 1 kg
- Žampiony 600 g
- Petrželka 1 svazek
- Máslo 4 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Majoránka 1 lžíce
- Tvrdý sýr 150 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

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 dvou lžících másla osmahneme pokrájené houby a opékáme je dozlatova. Osolíme je, opepříme a přidáme do mísy k opečeným bramborám. Přisypeme trochu majoránky, petrželku posekanou nadrobno a všechny suroviny dobře promícháme. Nakonec všechno ještě posypeme nastrouhaným tvrdým sýrem.