

Brambory s houbami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

973 kalorií , **0 g** cukrů , **58 g** tuků , **35 g** bílkovin

Autor:

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

Příprava

Uvařené brambory oloupeme a nakrájíme na plátky. Slaninu nakrájíme na kostky. Cibuli oloupeme a nakrájíme najemno. Na pánvi roztopíme olej nebo máslo a necháme zesklovatět cibuli, přidáme houby, lehce osolíme, okmínujeme a opepříme. Přiklopíme a chvilku dusíme, aby houby pustily vodu. Pak lehce podlijeme a dáme špetku kari a tak dva až tři lístky libečku. Opět chvilku dusíme. Přidáme pokrájenou slaninu a odklopené necháme asi 5 minut. Přidáme nakrájené brambory a necháme dobře prohřát. Je-li třeba, během přípravy opatrně podléváme (ne moc).

Ingredience

- 400 g brambor uvařených ve slupce
- 400 g nakrájených hub
- 3 lžíce oleje
- sůl
- pepř
- drcený kmín
- špetka kari koření
- kousek libečku
- 50 g slaniny
- 1 cibule

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Hlavní chod

