

Chalupářská pánev

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Střední cibule 2 ks
- Anglická slanina 100 g
- Vařené brambory ve slupce 600 g
- Žampiony 200 g
- Hlíva ústříčná 150 g
- Olej 3 lžíce
- Sůl 0.5 lžička
- Drcený pepř 0.5 lžička
- Lístičky tymiánu 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupané cibule nakrájejte na kolečka, slaninu na nudličky. Vařené brambory oloupejte, žampiony a hlívu očistěte. Vše pokrájejte na drobné kousky.

Na pánvi rozehejte olej a opečte na něm slaninu. Poté ji vyjměte a ve výpeku orestujte též cibuli, žampiony a hlívu. Vše osolte, opepřete a krátce poduste.

Když houby změknu, přimíchejte k nim brambory. Vše společně prohřejte.

Nakonec vraťte do pánve slaninu, přidejte ještě tymián a můžete podávat.