

Bramboráčky s žampiony a cibulí

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Žampiony 300 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Malé cibulky 200 g
- Červené víno 1 sklenice
- Rozmarýn 1 špetka
- Brambory 300 g
- Solamyl 1 lžíce
- Olej 1 ks
- Balzamikový ocet 1 lžička
- Cukr 1 špetka
- Sůl 2 špetka
- Pepř 2 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěné žampiony pokrájejte a lehce osolené krátce poduste na rozehřátém oleji. Vyjměte a nechte na teple.

V oleji poduste oloupané cibulky, osolte, opepřete a podlejte vínem. Nechte víno trochu odpařit, dotáhněte chuť octem a špetkou cukru. Vmíchejte houby, několik lístků rozmarýnu a nechte stranou. Brambory nastrouhejte nahrubo nebo najemno podle zvyklosti. Trochu posolte, pak vymačkejte

přebytečnou vodu, vmíchejte škrob, opepřete, případně ještě osolte.

Olej rozežhřejte na nepřilnavé pánvi, lžící kladte hromádky nastrouhaných brambor, rozetřete na placičku a smažte z obou stran dozlatova.

Podávejte s podušenými houbami a cibulkami.