

# Mexické ohnivé brambůrky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



## Suroviny

- Drobnější brambory 800 g
- Olej 4 lžíce
- Pórek 1 ks
- Feferonky 2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Tvrdý sýr nastrouhaný 150 g
- Bylinková sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Restování

**Země:** Česká republika

## Postup:

Brambory dobře vyperte a v slupce uvařte v osolené vodě do měkka. Hned je propláchněte studenou vodou, aby se daly snadněji loupat. Ve vyšší a širší pánvi rozehřejte olej. Vsypete do ní oloupané brambory a asi 10 min. je opékejte za stálého míchání, dokud se nevytvoří zlatá kůrka. Pórek důkladně vyperte a nakrájejte na drobné válečky, zelenou nať na nudličky. Feferonky nakrájejte na kolečka, česnek prolisujeme a vše přidejte k bramborám a ještě opékejte 5 min. Osolte, opepřete a na talíři bohatě posypte sýrem.