

Brambory zapečené se žampiony

Počet osob: 4, doba přípravy: 60

Ingredience:

800 g brambor
300 g žampionů
250 g salámu
3 cibule
150 g strouhaného sýra
petržel
1 lžíce sádla
1 lžíce oleje
sůl
pepř

Postup přípravy:

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a nakrájíme na kolečka. Žampiony očistíme a také nakrájíme. Salám nakrájíme na větší kousky. V rendlíku rozpustíme sádlo a přidáme nakrájenou cibulku a brambory. Smažíme po obou stranách dozlatova. Na pánvi rozežřejeme olej, přidáme salám a žampiony, smažíme asi 4 minuty a vše přidáme k osmaženým bramborám. Přidáme nasekanou petrželku a vše důkladně zamícháme. Nakonec brambory se žampiony dochutíme solí a pepřem, posypeme strouhaným sýrem a dáme zapéci do trouby předehřáté na 200° C.