

Brambory po řecku

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: neznámý

Suroviny

1 červená
1 žlutá paprika
1 pórek
800 g bram-bor
80 g másla
sůl
pepř
200 g ovčího sýra feta
1 svazek tymiánu
1 stroužek česneku

Postup

Papriky omyjeme, rozpůlíme, vyřízneme semeník a lusky nakrájíme na nudličky. Pórek omyjeme, podélně rozpůlíme a pokrájíme také na nudličky. Oloupané brambory rozkrájíme na plát-ky. Ve velké pánvi rozehtjeme polovinu másla a na něm brambory pečeme asi 20 minut dozlatova (často obracíme), pak osolíme a opepříme. Fetu pokrájíme na kostky. Tymián opereme, osušíme a otrháme lístky. Česnek oloupeme a na-drobnu posekáme. Brambory vyjmeme z pánve a odložíme. V pánvi rozehtjeme zbylé máslo a na něm asi 10 minut opé-káme papriky, pórek a česnek. Osolíme a opepříme. Opatrně vmícháme bram-bo-ry, sýr a tymián a krátce prohřejeme. Okamžitě podáváme.