

Brambory s kuřecím masem a žampiony

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

1 kg brambor

600 g kuřecího masa

kousek anglické slaniny

sterilovaná paprika

4 rajčata

2 menší čerstvé žampiony

2 menší cibule

pařížský pepř drcený

růžový pepř celý

sůl

grilovací koření

worchester

kmín

máslo

Postup

Postup přípravy: Brambory oloupeme, nakrájíme na malé kousky, nasypeme do hrnce, přidáme sůl a kmín a uvaříme. Mezitím na pečící pánvi necháme rozpustit máslo, přidáme 1 cibuli nakrájenou na jemno. Až začne cibule zlátnout, vložíme maso nakrájené na malé kousky a slaninu, taktéž nakrájenou. Okořeníme grilovacím kořením, osolíme. Poté přidáme nakrájená rajčata, žampiony, sterilovou papriku a druhou cibuli. Necháme asi 2 min. podusit. Přidáme pár kapek worchesteru, pařížský pepř (dle chuti) a asi 20 kuliček růžového pepře. Necháme chvíli podusit. Uvařené brambory necháme chvíli odstát, až budou suché, přisypeme je do směsi a opět necháme chvíli podusit. Na posypání můžeme použít strouhaný eidam.