

Opečené brambory s masem a žampiony

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

4 ks	brambor
300 g	vepřové maso (nejlépe panenka)
4 lžíce	olej
200 g	slanina
1 ks	cibule
asi 10 ks	malý tmavý žampion
1/2 l	masový vývar
	sůl
	pepř mletý
trochu	sojová omáčka
	čerstvá zelená petrželka na ozdobu



Postup přípravy

Brambory oloupeme a pokrájíme na kousky. Maso omyjeme a také pokrájíme. Na pánvi rozehřejeme olej a nejprve na něm zprudka osmahneme vepřové maso a po chvíli i pokrájené brambory. Přidáme pokrájenou slaninu, na kolečka nakrájenou cibuli a tmavé žampiony a za stálého míchání stále smažíme ze všech stran. Po zhruba 10 minutách (neustále přitom mícháme a obracíme) zalijeme vývarem, přiklopíme pokličkou a dusíme do změknutí masa i brambor. Poté odklopíme, naposledy osmahneme a sundáme z ohně. Ochutíme solí, mletým pepřem a sojovou omáčkou. Ozdobíme posekanou zelenou petrželkou a ihned podáváme.