



Perfektně opečené brambory s houbami

Ingredience

- 150 g Brambory
- 200 g žampiony
- 2 lžičky MAGGI Tekuté koření
- 1 stonek jarní cibulka
- 2 lžíce slunečnicový olej

Postup

1. Brambory nakrájíme na střední kostky, žampiony na plátky a jarní cibulku na kolečka.
2. Do větší pánve přidejte doušek oleje a brambory na pánvi 10 minut restujte. Přidejte houby a míchejte, dokud se voda z hub neodpaří a vše se nezačne mírně přichytávat ke dnu pánve. Právě teď přidejte Maggi Tekuté koření a restujte další 2 minuty, dokud omáčka pěkně nezkaramelizuje.
3. Na závěr vše pěkně promíchejte a servírujte.

22 Méně

Sacharidy	29.81 G
Energie	346.08 kcal
Tuky	23.74 G
Protein	5.53 G

2