Zapečené brambory s houbami

asi 1 kg brambor
2 hrstičky sušených hub
250 g žampionů
2 cibule
3 stroužky česneku
olej
drcený kmín, sůl, pepř, houbové koření
tuk na vymazání zapékací nádoby

Nedávno jsem četla, že "machout" či bramborový kuba je tradiční jídlo z Plzeňska, ale neznala jsem ho. Po vyzkoušení určitě zařadím do oblíbených jídel.

Sušené houby si aspoň půl hodiny předem zalijeme horkou vodou. Brambory oloupeme a pokrájíme na kousky. Uvaříme je v osolené vodě s kmínem. Mezitím si očistíme a nakrájíme žampiony na čtvrtinky, větší houby na osminky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na větší kostičky, česnek na tenké plátky. Mezitím co se vaří brambory, zesklovatíme na pánvi cibulku, přidáme žampiony a namočené houby (vodu z nich použijme na podlévání), okořeníme a za občasného míchání a podle potřeby podlévání asi 10 minut restujeme. Brambory slijeme, opatrně smícháme s houbovou směsí a přendáme do vymazané zapékací nádoby. Pečeme na horní a spodní ohřev při 180°C asi 40 minut do zezlátnutí brambor.

Podáváme jako samostatné jídlo třeba s kysaným zelím nebo zeleninovým salátem či jako slavnostní přílohu.