Kroupeto s Romadurem

40 minut náročnost ●●○○

Romadur a kroupy, že to nejde dohromady? Až ochutnáte tento recept, změníte názor.

Ingredience

- 1 balení Romaduru
- 150 g krup
- 0,5 l kuřecího vývaru (lze nahradit zeleninovým)
- 80 g Jihočeského másla + lžíce másla na zjemnění
- 1 menší cibule
- snítka petrželky
- sůl
- pepř
- olivový olej
- smažená cibulka na ozdobení

Návod na přípravu:

V osoleném vývaru si uvaříme kroupy. Na másle opečeme dozlatova najemno nakrájenou cibuli, přidáme uvařené kroupy. Stáhneme z plamene, zjemníme máslem a přidáme nasekanou petrželku. Servírujeme na mělkém talíři, ihned po servírování poklademe nakrájeným Romadurem, posypeme smaženou cibulkou a zdobíme nasekanou petrželkou. Můžeme dochutit olivovým olejem.