

Zapečená brambora s Romadurem

🕒 30 minut

náročnost ●●○○

Odér Romaduru a k tomu vůně pečených brambor s jarní cibulkou. To si "pošmákneme".



Ingredience

- 2 velké brambory
- 200 g Romadur
- jarní cibulka
- klobása dle chuti
- chilli paprička
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

Brambory omyjeme a uvaříme ve slupce do měkka. Uvařenou bramboru rozpůlíme a vydlabeme vnitřek. Klobásu, jarní cibulku a chilli papričku nakrájíme na tenká kolečka a smícháme s vydlabanou bramborou, solí, pepřem a nahrubo nastrouhaným Romadurem. Bramboru naplníme připravenou směsí a pečeme na 180 °C cca 15 minut. Po upečení posypeme čerstvou jarní cibulkou, chilli papričkou a podáváme :)