Romadur na gril se slaninou, bramborou a Jihočeskou zakysanou smetanou



1 hodina (včetně pečení) náročnost ●●○○

Vůně prskající slaniny na grilu v kombinaci s Romadurem přiláká všechny sousedy z okolí, tak honem, ať na vás zbyde.

Ingredience

- 1 balení Romaduru na gril
- 200 g slaniny
- 50 g Jihočeského másla
- čerstvé bylinky (tymián, rozmarýn)
- 4 velké brambory
- 180 g Jihočeské zakysané smetany
- alobal

Návod na přípravu:

Brambory omyjeme, ale neloupeme. Alobal rozdělíme na 4 díly a potřeme Jihočeským máslem. Pečeme na grilu nebo v troubě cca hodinu. Mezitím obalíme Romadur na gril slaninou a ugrilujeme. Podáváme s hotovou pečenou bramborou a Jihočeskou zakysanou smetanou.