

Romadur s pečenými bylinkovými bramborami a česnekovým dipem

🕒 30 minut

náročnost ●●○○

Toužíte po večeři bez masa? Vůně oděru Romaduru přiláká i sousedy.



Ingredience

- 250 g grenaille brambor
- 1 paprika
- 1 malá cuketa
- 1 malá červená cibule
- 2 stroužky česneku
- 20 g petržele
- 20 g pažitky
- 120 g Jihočeské zakysané smetany
- 1 balení Romaduru
- slunečnicový olej
- Jihočeské máslo

Návod na přípravu:

Brambory uvaříme v osolené vodě do měkka a necháme vychladnout. Nakrájíme papriku, cuketu a cibulku na větší kusy. Brambory rozpůlíme a jeden stroužek česneku nakrájíme na tenké plátky. Zeleninu spolu s česnekem orestujeme do zlatova na oleji a Jihočeském másle. Mezitím nakrájíme na silnější plátky Romadur a nasekáme najemno bylinky. Jihočeskou zakysanou smetanu smícháme s Jihočeským podmáslím a přidáme jeden stroužek nastrohaného česneku. Osolíme a opeříme. Orestovanou zeleninu smícháme s Romadurem, bylinkami, osolíme a opeříme. Dressing přimícháme do salátu nebo podáváme vedle.