Zapečené brambory se slaninou, cibulí, česnekem a Romadurem



60 minut náročnost ●●○○

Máte rádi zapečené brambory? Tenhle recept s Romadurem se vám bude určitě líbit.

Ingredience (4 porce)

- 500 g brambor
- 25 g Jihočeského másla
- 1 cibule
- 1 stroužek česneku
- 1 balení Romaduru
- 200 g anglické slaniny
- 100 ml bílého vína
- sůl
- pepř
- 4 lžíce Jihočeské zakysané smetany

Návod na přípravu:

Brambory uvaříme ve slupce a osolené vodě doměkka. Na pánvi rozehřejeme Jihočeské máslo a opečeme plátky anglické slaniny a cibule. Po opečení vylijeme tuk a přilijeme Jihočeskou zakysanou smetanu a víno. Zamícháme a chvíli povaříme. Uvařené brambory oloupeme a nakrájíme na tenké plátky. Zapékací mísu vytřeme česnekem a rozložíme polovinu brambor. Osolíme, opepříme a poklademe částí cibulové směsi. Romadur nakrájíme na plátky a polovinu dáme na cibulovou směs. Přelijeme zbylou cibulovou směsí, rozložíme zbytek brambor, osolíme a opepříme. Na vrch dáme Romadur a pečeme v troubě předehřáté na 200 °C cca 10 minut. Poté teplotu snížíme na 180 °C a pečeme dalších 20–25 minut.