Brambory na grilu s Romadurem

40 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (na 2 porce)

- 6 větších brambor
- 100 g Jihočeského másla
- 50 ml Jihočeské trvanlivé smetany
- 2 balení Romaduru
- 20 g jarní cibulky
- 100 g slaniny
- 1 žloutek
- sůl
- pepř
- 6 snítek tymiánu

Návod na přípravu:

Brambory omyjeme, osolíme, přidáme tymián a zabalíme do alobalu. Pečeme cca 30 minut na grilu. Mezitím si nakrájíme slaninu a orestujeme na grilu dokřupava. Po 30 minutách brambory propíchneme špejlí. Pokud jsou měkké, vyndáme je z alobalu. Brambory rozpůlíme a vydlabeme lžící dužinu. Jarní cibulku nakrájíme najemno a Romadur na kostičky. Smícháme vydlabaný vnitřek brambor se slaninou, jarní cibulkou, Romadurem, máslem, žloutkem, smetanou a dle chuti osolíme a opepříme. Hotovou směsí naplníme vydlabané půlky brambor a vrátíme je zpět na gril. Opékáme pár minut dozlatova.