Pečené brambory s cibulovou marmeládou, slaninou a Romadurem

30 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 6 středních brambor
- 2 balení Romaduru
- 3 cibule
- 200 g slaniny
- 1 hrst pažitky
- 1 lžíce olivového oleje
- 2 lžičky cukru
- 1 lžíce bílého vinného octa
- sůl
- pepř
- 1 lžička Jihočeského másla
- pár větviček čerstvého tymiánu

Návod na přípravu:

Brambory předvaříme v osolené vodě. Cibuli nakrájíme na tenké měsíčky a orestujeme na olivovém oleji. Po chvíli přidáme na kostičky nakrájenou slaninu, cukr, ocet, tymián, sůl, pepř a restujeme cca 8–10 minut. Vařené brambory rozpůlíme, vložíme do zapékací mísy, posypeme cibulí, slaninou a na plátky nakrájeným Romadurem od Madety. Pečeme v předehřáté troubě při 185 °C cca 20 minut. Hotové brambory posypeme nakrájenou pažitkou.