


Rozpečený Romadur

 20 minut

náročnost ●○○○

Nemáte při letním grilování chuť na maso? Nevadí. Rozteklý sýr na pečených bramborách, k tomu pečený česnek. Ideální kombinace.

Ingredience

- Romadur (počet kusů dle počtu osob)
- brambory
- česnek
- sůl
- pečicí papír a plech

Návod na přípravu:

Vložíme pečicí papír na plech. Do plechu vyskládáme Romadury. Romadur s příchutí chilli či česnek nemusíme dále dochucovat, jinak lehce osolíme, opeříme, dle chuti. Plech položíme na gril. Česnekové paličky podélně rozkrojíme. Brambory nakrájíme na měsíčky a spolu s česnekem volně opékáme na grilu vedle plechu cca 5 minut, abychom docílili zlatavé barvy a mřížkování. Poté vložíme na plech k Romaduru a necháme ještě 10 minut společně péct. Voila! Už si můžete nechat jen chutnat.