Pečené brambory plněné sýrem Romadur



15 minut náročnost ●●○○

Ten pohled na roztékající se Romaduru na opékaných bramborech. Vystihli bychom to jedním slovem. Mňam!

Ingredience

- 2 balení Romaduru
- 1 svazek jarní cibulky
- 1 paprikova klobása
- 2 velké brambory
- 1 svazek pažitky

Návod na přípravu:

Brambory omyjeme a uvaříme ve slupce do měkka. Mezitím si nastrouháme Romadur od Madety, nakrájíme na kostičky klobásu a jarní cibulku na tenká kolečka. Poté rozkrojíme uvařené brambory napůl a vydlabeme. Vnitřek brambor smícháme s Romadurem, klobásou a jarní cibulkou a vydlabané brambory směsí naplníme. Pečeme v troubě na 180 °C cca 5 minut. Posypeme nasekanou pažitkou a podáváme.