Grilovaná zelenina s rakletem

15 minut

náročnost ●●○○

Rakletuj s Madetou a Madelandem. Tato zeleninovo sýrová pochoutka nadchne nejen milovníky Madelandu.

Ingredience

- 350 g brambor grenaille
- 50 g sušených rajčat
- 15 g kaparů
- 2 ks kyselé okurky
- 50 g másla
- 2 lžíce medu
- 2 lžíce plnotučné hořčice
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 lžičky pepře
- Madeland plátky 100g

Návod na přípravu:

Brambory uvaříme ve slupce a necháme je vychladnout. Na pánvi rozpustíme máslo a orestujeme na něm přepůlené brambory. Jakmile zezlátnou, přidáme překrájená sušená rajčata, kyselé okurky a kapary. Necelou minutu dál restujeme. Následně osolíme, opepříme a přidáme med s hořčicí. Vše opatrně promícháme. Hotovou přílohu můžeme zdobit jarní cibulkou. Na talíři ji přelijeme rozpečeným sýrem Madeland.

Nevíte, kde pořídit rakletovač? Máme pro vás TIP.