

Sýrovo-cibulové bramborové lodičky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 25min , Porce: 2

958 kalorií , 2 g cukrů , 77 g tuků , 61 g bílkovin

Autor: LUSYLIE

Odkaz: <https://srecepty.cz/syrovo-cibulove-bramborove-lodicky>

Příprava

Předem uvařené brambory vydlabeme. Na pánvi rozpustíme máslo a přidáme olej a med. Cibuli očistíme a nakrájíme na tenké kolečka. Vložíme na pánev a smažíme dozlatova. Dochutíme grilovacím kořením na zeleninu. Cibulka krásně zkaramelizuje. 5 druhů sýra si nastrouháme na hrubém i jemném struhadle. Teplé bramborové lodičky plníme cibulovou směsí a navrh sypeme sýrovou směsí. Ihned podáváme.



Tip k receptu

Pro ty, co mají rádi pikantní jídla - můžeme takto připravený pokrm posypat nakrájenou chilli papričkou.

Ingredience

- ✓ 6 vařených brambor
- ✓ 50 g goudy
- ✓ 50 g roquefortu
- ✓ 50 g parmazánu
- ✓ 10 g eidamu
- ✓ 50 g Nivy
- ✓ 1 lžička másla
- ✓ 1 lžička slunečnicového oleje
- ✓ 5 cibulí
- ✓ 1/2 lžičky včelího medu
- ✓ 2 špetky soli
- ✓ špetka grilovacího koření na zeleninu

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Zelenina, Svačinka

