

Uzený Tylžský sýr s pečenou zeleninou

Vůně uzeného sýra na rakletu neodoláte. Vyzkoušejte Tylžský sýr uzený v kombinaci s pečenou zeleninou, prostě lahůdka.



Ingredience

- 1 zelená paprika
- 1 červená paprika
- 1/2 brokolice
- 2 mrkve
- 100 g rajčat
- 1/2 póru
- 3 stroužky česneku
- 1 šalotka
- 50 g másla
- 1 lžička kmínu
- 1/2 lžičky soli
- Sýrařův výběr Tylžský sýr uzený

Návod na přípravu

Očištěnou zeleninu nakrájíme na menší klíny a promícháme. Vsypeme koření i sůl. Zapékací misku nebo pekáček řádně vymažeme máslem a vsypeme směs, kterou poté rovnoměrně rozprostřeme a přikryjeme alobalem. Pečeme v troubě předehřáté na 180 °C přibližně 35 minut, poté odstraníme alobal a pečeme dalších 10 minut. Mezitím na grilu rozpečeme uzený Tylžský sýr, který na závěr servírujeme na pečenou zeleninu.

Nevíte, kde pořídit rakletovač? Máme pro vás [TIP](#).