

# Blaťácké zlato s grenaille

Blaťácké zlato není zlatem Madety nadarmo. Vláčný lahodný sýr se zlatavou kůrkou si jistě zamilujete i na rakletu.

## Ingredience

- 450 g brambor grenaille
- kyselé okurky
- nakládané cibulky
- sušený salám, šunka
- černý pepř celý
- mletá paprika
- Blaťácké zlato porce

## Návod na přípravu

Brambory vaříme ve slupce a pokrájíme na měsíčky. Salám i šunku krájíme na tenké plátky. Blaťácké zlato rozpékáme velice pomalu na grilu a jakmile se rozpustí, přendáme jej na talíř k bramborům. Zdobíme mletou paprikou a černým pepřem.

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

