

Romadur se špekem a cibulí

Romadur je jednička na rakletování. Vyzkoušejte ho na moravský způsob.

Ingredience

- 150 g uzeného špeku
- 1 šalotka/cibule
- 1 pórek
- 2 lžíce plnotučné hořčice
- 2 krajíce chleba
- 1 Romadur

Návod na přípravu

Špek nahrubo nakrájíme, vložíme do rozpálené pánve a pomalu opékáme. Přidáme na kolečka pokrájený pórek a z obou stran necháme opálit. Pórek včas vyndáme a ke špeku, který pustil tuk, přidáme cibuli/šalotku a pokračujeme v opékání. Vzniklou směs přendáme na čerstvý chléb potřený hořčicí. Romadur necháme pozvolně rozpustit na rakletu a následně jej nanese na hotové porce. Zdobíme pórkem a pepřem.

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

