

Madeland se sušenými rajčaty a kapari

Madeland často zákazníci přirovnávají k holandským sýrům, tak jsme se rozhodli použít holandský styl i v tomto receptu.



Ingredience

- 350 g brambor grenaille
- 50 g sušených rajčat
- 15 g kaparů
- 2 ks kyselé okurky
- 50 g másla
- 2 lžice medu
- 2 lžice 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](#).