



# ROUGETTE K ROZPÉKÁNÍ S ROZMARÝNOVÝMI BRAMBORY

## SUROVINY

Pro 1-2 porce

Přísady

1 ROUGETTE sýr k rozpékání 180g

3-4 brambory

rozmarýn

olivový olej

mořská sůl



## PŘÍPRAVA

Troubu předehřejte na 200 °C. Brambory omyjte, rozčtvřte a potřete olivovým olejem. Plech vyložte pečicím papírem, rozprostřete na něj brambory a posypte mořskou solí a rozmarýnem. Po zhruba 10 minutách sýr rozbalte, vraťte do dřevěné krabičky a dejte do trouby.

Po cca 10 minutách pečení sýr z trouby vyndejte, povrch křížem nařízněte a rohy rozevřete špičkou nože do stran. Pečte dalších 8-12 minut, až se sýr ROUGETTE i brambory zbarví dozlatova.

### Tip

Kromě rozmarýnových brambor se také skvěle hodí bramborové nočky nebo vařené brambory. Sýr a brambory podávejte např. s opečenými kostičkami šunky nebo slaniny.