



## Pečené brambory s pikantní klobáskou a čedarem

### Ingredience:

Na 10 porcí budeme potřebovat:

1 balení Snack miniklobásek Schneider  
100 g tvrdého čedaru  
2 kg menších brambor typu B  
sůl, pepř

### Postup:

Brambory rozkrojíme napůl a postavíme je na prkénko. Do každé z nich uděláme zářezy zhruba 2 mm od sebe tak, abychom je úplně nerozkrojili. Osolíme a prokládáme natenko rozkrojenou klobáskou. Posypeme nastrouhaným čedarem a opeříme. Pečeme na 160 stupňů dozlatova zhruba 20-25 minut podle velikosti brambor. Servírujeme s dipem nebo majonézou.

[www.JakNaVelkeVeci.cz](http://www.JakNaVelkeVeci.cz)

[www.schneider-food.cz](http://www.schneider-food.cz)

