

# Loaded fries (hranolky) se sýrem a jarní cibulkou

Časová náročnost: minut

## Seznam přísad

1 kg	hranolky do trouby
250 až 300 g	tvrdý sýr na zapékání (např. čedar nebo gouda)
1 ks	jarní cibulka
svazeček	pažitka
podle chuti	sůl



## Postup přípravy

Hranolky rozložíme v jedné vrstvě na plech a upečeme je v troubě předehřáté na 220 °C přibližně 20 minut dozlatova a dokřupava. Mezitím nastrouháme sýr a jarní cibulku s pažitkou nakrájíme najemno. Jakmile jsou hranolky upečené, lehce je osolíme a zasypeme nastrouhaným sýrem. Dáme ještě na 5 minut zpátky do trouby, aby se sýr krásně rozpustil. Nakonec hotové hranolky posypeme jarní cibulkou s pažitkou a ihned podáváme.