

Pečené brambory hasselback se sýrem Lipánek, slaninou a bylinkami

🕒 60 minut

náročnost ●●○○

Jednoduchá příprava, ale famózní efekt - zkuste ochutnat a přesvědčte se.



Ingredience

- 2 balení sýra Lipánek
- 1 balení Jihočeské zakysané smetany
- 6 ks středních brambor
- 150 g plátkové slaniny
- 2 stroužky česneku
- 10 g listové petržele
- sůl
- pepř
- olivový olej

Návod na přípravu:

Omyté brambory ve slupce si nakrájíme na tenké plátky – nedokrajujeme je však do konce, aby zůstaly v jednom kuse (pomoci si můžeme např. čínskými hůlkami). Vzniklé řezy plníme nakrájeným česnekem, pažitkou a slaninou. Osolíme, opeříme a pod alobalem pečeme v troubě 40 minut při 180 °C. Po vyndání přidáme do brambor nakrájený sýr Lipánek a zapečeme dalších 10 minut na 200 °C. Servírujeme se zakysanou smetanou, solí, pepřem a zakapané olivovým olejem.