

Sýr na pánev s batáty

🕒 30 minut

náročnost ●●●○

Pochutnejte si na odlehčenější variantě oblíbeného smažáku s hranolkami. Nasládlé batáty perfektně doplní smetanová chuť lahodného sýru na pánev.



Ingredience

- Větší batát
- Sýr na pánev Klasik
- Špetka mořské soli
- Špetka hrubé soli
- Hrstka oliv
- Stonek listové petržele
- Tatarská omáčka, nebo oblíbený dip
- Lžička olivového oleje
- Sýr na pánev (2x100 g)

Na salátek

- Mix salátových lístků
- Půlky balení baby rajčátek,
- Sůl
- Pepř
- Citronová šťáva
- Olivový olej

Návod na přípravu:

Batáty omyjeme, oloupeme a nakrájíme na podlouhlé trojúhelníky. Předehřejeme si troubu na 180°, batáty vyskládáme na plech a osolíme špetkou hrubé soli, potřeme olivovým olejem a posypeme najemno nakrájenými olivami. Pečeme v troubě zhruba 20 minut dozlatova. Mezitím si připravíme salátek. Směs salátových lístků smícháme ve větší míse s olivovým olejem, citronovou šťávou, najemno nakrájenými rajčátky a dle chuti osolíme a opeříme. Do konce přípravy zbývá už jen 5 minut – jdeme na Sýr na pánev! Rozehřejeme si pánev s lžičkou olivového oleje a dozlatova opečeme Sýr na pánev. Talíř dozdobíme oblíbeným dipem a stonkem listové petržele. Dobrou chuť!