Obalovaný Jihočeský syreček se slaninou a pečeným bramborem



40 minut náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 2 balení Jihočeského syrečku
- 100 g slaniny
- 300 g brambor
- olej
- tatarka/majonéza

Trojobal:

- mouka
- čerstvé Jihočeské mléko
- sůl
- 1 vejce
- strouhanka

Návod na přípravu:

Brambory opláchneme, nakrájíme na měsíčky, rozložíme na plech s pečicím papírem, zakápneme olivovým olejem, osolíme a pečeme při 180 °C cca 30 minut. Jihočeský syreček omotáme slaninou, obalíme dvakrát v trojobale a smažíme ve větším množství oleje. Podáváme s pečenými bramborami a tatarkou.