# Obalovaný sýr Lipánek se šunkou a vařeným bramborem




30 minut náročnost ●○○○

## Ingredience (2 porce)

- 200 g sýru Lipánek 48%
- 100 g šunky dle výběru
- 400 g brambor
- olej
- tatarská omáčka nebo majonéza
- pažitka
- Jihočeské máslo

### Trojobal:

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

## Návod na přípravu:

Brambory oloupeme, nakrájíme a vaříme v osolené vodě doměkka. Na plátek sýra Lipánek položíme plátek šunky a takto pokračujeme. Končíme plátkem sýra Lipánek. Kdo bude chtít, může vykrojit sýr Lipánek do různých tvarů, případně stačí rozkrojit na dva trojúhelníky. Obalíme dvakrát v trojobale a smažíme ve větším množství oleje. Podáváme s vařenými bramborami přelitými rozpuštěným Jihočeským máslem, tatarkou a posypané pažitkou.