Sekaný máslový řízek se sýrem Lipánek 48% a bramborem

30 minut + doba pečení náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 1 balení sýru Lipánek 48%
- 700 g mletého masa mix
- 150 ml čerstvé Jihočeské smetany
- 2 vejce
- 2 lžíce strouhanky
- sůl
- pepř
- 1 lžička sušeného tymiánu
- 2 špetky muškátového oříšku
- kůra z jednoho citronu
- 400 g grenaille brambor
- 1 hrst ředkviček
- 0,5 pórku
- 1 hrst pažitky
- 1 lžíce Jihočeského másla
- 1 lžíce olivového oleje

Návod na přípravu:

Brambory uvaříme v osolené vodě. Ve větší míse smícháme maso se strouhankou, na kostičky nakrájeným sýrem Lipánek 48%, Jihočeským máslem, vejcem, čerstvou Jihočeskou smetanou, tymiánem, muškátovým oříškem, citronovou kůrou, solí a pepřem. Ze směsi vytvoříme řízky, které položíme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 30– 40 minut. Uvařené brambory rozpůlíme, ředkvičky a pórek nakrájíme na větší kusy a vše orestujeme na pánvi s olivovým olejem. Hotové řízky servírujeme se zeleninou, kterou posypeme najemno nakrájenou pažitkou.