

Obalované trojúhelníčky z Blaťáckého zlata s bramborami a tatarkou

🕒 30 minut

náročnost ●●○○

Ingredience

- 3 balení Blaťáckého zlata
- 6 středních brambor
- 1 lžíce Jihočeského másla
- 1 lžička citronové šťávy
- 3 lžíce majonézy
- 1 lžíce nakrájených okurek
- 1 lžíce nakrájené šalotky
- hrst petrželky
- 2 hrsti pažitky
- 1 vejce na obalování
- hladká mouka na obalování
- strouhanka na obalování
- olej na smažení
- sůl
- pepř



Návod na přípravu:

Umyté brambory uvaříme v osolené vodě. Blaťácké zlato nakrájíme na silnější trojúhelníčky a obalíme v mouce, vejci a strouhance. Necháme cca 30 minut odpočinout v lednici. Mezitím v misce smícháme majonézu, okurky, cibuli, citronovou šťávu, najemno nakrájenou petrželku, část pažitky a dochutíme solí a pepřem. Uvařené brambory nakrájíme na čtvrtky a orestujeme na pánvi s Jihočeským máslem. Blaťácké zlato před smažením ještě jednou obalíme ve vejci a strouhance a smažíme na oleji dozlatova. Hotový sýr podáváme s tatarkou a bramborami posypanými zbylou pažitkou.