

Bramborové karbanátky plněné sýrem Lipánek 30% se salátem a bylinkovým dipem

🕒 40 minut

náročnost ●●○○



Ingredience

- 1 balení sýru Lipánek 30%
- 4 větší brambory
- 2 lžičky mouky
- 1 lžička Solamylu
- 1 vejce
- sůl
- pepř
- hrst cherry rajčat
- little gem salát
- 1 červená cibulka
- hrst listů petrželky
- 2 balení Jihočeského žervé
- hrst najemno nakrájené pažitky
- 1 lžička citronové šťávy
- 3 lžíce olivového oleje

Návod na přípravu:

Brambory uvaříme v osolené vodě. Po uvaření necháme vystydnout a poté nastrouháme najemno. Smícháme se Solamylem, moukou, vejcem, dochutíme solí a pepřem. Vytvoříme menší placku, doprostřed dáme sýr Lipánek 30%, přikryjeme druhou plackou a vytvoříme karbanátek. Stejně zpracujeme zbytek brambor. Karbanátky orestujeme na olivovém oleji dozlatova. Mezitím v misce smícháme Jihočeské žervé, pažitku, petrželku, citronovou šťávu, dochutíme solí a pepřem. Salát smícháme s cherry rajčaty, na tenké plátky nakrájenou červenou cibulkou, olivovým olejem a dochutíme solí.