Pečené goudové hranolky s jemným sýrovým dipem

40 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce):

- 4 střední brambory
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 balení jemného sýru Lipánek
- 1/2 lžičky sladké papriky
- sůl, pepř

Dip:

- 50 ml Jihočeské smetany ke šlehání
- 100 ml Jihočeského mléka
- 1 balení jemného sýru Lipánek
- 1 lžička kukuřičného škrobu
- sůl

Návod na přípravu:

Brambory oloupeme a nakrájíme na hranolky. Přendáme je do mísy, zakápneme olivovým olejem, osolíme, opepříme a přidáme sladkou papriku. Promícháme, aby se všechny hranolky rovnoměrně obalily.

Hranolky rozložíme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme je v předehřáté troubě na 200 °C asi 25 minut. Pět minut před koncem pečení poklademe hranolky plátky goudy Lipánek a necháme sýr roztavit.

Mezitím si připravíme dip. Smetanu ke šlehání a mléko zahřejeme v rendlíku na mírném plameni. Kukuřičný škrob rozmícháme v troše studené vody a za stálého míchání přidáme do dipu. Vaříme, dokud dip nezhoustne. Přidáme nakrájený sýr. Mícháme, dokud se sýr nerozpustí a nevznikne hladká omáčka. Osolíme dle chuti.

Hranolky podáváme horké s jemným sýrovým dipem.