Smažené bramborové kuličky s taveným sýrem Lipánek, kukuřicí a krémovým dipem

90 minut náročnost ●●○○

Ingredience (2 porce)

Na kuličky:

- 1 balení taveného sýru Lipánek
- 4 větší brambory
- 1 lžička provensálských bylinek
- 1 stroužek česneku (prolisovaný)
- 3 větvičky tymiánu (otrhané lístky)
- 2 lžíce sterilované kukuřice
- 1 hrst nasekané pažitky (část nechat na ozdobu)
- špetka muškátového oříšku
- sůl, pepř podle chuti
- hladká mouka, vejce s čerstvým Jihočeským mlékem a strouhanka na obalení
- olej na smažení

Na dip:

- 2 lžíce Jihočeského žervé
- 1 lžíce majonézy
- 1 lžíce kečupu
- 1 lžička citronové šťávy
- špetka moučkového cukru
- sůl
- pepř podle chuti

Návod na přípravu:

Brambory oloupeme a uvaříme doměkka v osolené vodě. Po vychladnutí je nastrouháme nahrubo a smícháme v míse s taveným sýrem Lipánek, provensálskými bylinkami, česnekem, lístky tymiánu, kukuřicí, pažitkou, muškátovým oříškem, solí a pepřem.
Ze směsi tvarujeme menší kuličky a uložíme je na 30 minut do lednice, aby se zpevnily. Poté je dvakrát obalíme v trojobalu – nejprve v mouce, poté ve vejci rozšlehaném s trochou čerstvého Jihočeského mléka, a nakonec ve strouhance. Obalené kuličky necháme ještě 10 minut odpočívat v lednici. V hlubší pánvi rozehřejeme olej

a kuličky smažíme dozlatova ze všech stran. Po vyjmutí je necháme okapat na papírové utěrce. Na dip smícháme Jihočeské žervé s majonézou, kečupem, citronovou šťávou, špetkou cukru, solí a pepřem. Podle chuti můžeme přidat i trochu pažitky. Kuličky podáváme teplé, s připraveným dipem a posypané čerstvou pažitkou.