Bramboráková pizza s Moravským bochníkem

60 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 1 balení sýru Moravský bochník
- 500 g brambor
- 3 stroužky česneku
- 100 g hladké mouky
- 2 vejce
- 100 ml čerstvé Jihočeské smetany
- 1 lžíce sušené majoránky
- sůl
- pepř
- olej na smažení
- 2 lžíce majonézy
- 1 lžíce srirachy
- pažitka na ozdobu

Návod na přípravu:

Brambory nastrouháme nahrubo a vymačkáme z nich přebytečnou vodu. Přidáme mouku, najemno nastrouhaný česnek, vejce, čerstvou Jihočeskou smetanu, majoránku, sůl a pepř. Důkladně promícháme. Na větší pánvi rozehřejeme olej a bramborovou směs rovnoměrně rozetřeme po celé ploše. Smažíme na mírném ohni dozlatova z obou stran. Na jednu stranu položíme plátky sýru Sýrařův výběr a necháme je rozpustit. Mezitím si připravíme dresink smícháním majonézy a srirachy. Hotový „bramborák“ přemístíme na talíř a ozdobíme dresinkem a pažitkou.