Brunch se Sýrem na pánev

15 minut náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 2 balení Sýru na pánev
- 2 vejce (uvařená natvrdo nebo zastřená)

Na salát:

- cherry rajčata
- okurka
- listový salát
- 1 lžíce citronové šťávy
- 1 lžíce oleje
- sůl

Na bramborové placky:

- 350 g brambor
- 1 cibulka
- 1 lžíce mouky
- sůl
- olej na smažení

Návod na přípravu:

Nejprve si připravíme bramborové placky. Oloupané brambory nastrouháme nahrubo a vymačkáme z nich vodu, přidáme na jemno nakrájenou jarní cibulku, lžíci mouky a osolíme. Vše důkladně promícháme. Na pánvi rozehřejeme trochu oleje a z připravené směsi tvoříme menší placičky. Smažíme je dozlatova z obou stran, přibližně 3–4 minuty na každé straně.
Mezitím si připravíme vejce. Můžeme je buď klasicky uvařit natvrdo (vaříme asi 9 minut a poté zchladíme ve studené vodě), nebo zvolit variantu zastřeného vejce. V takovém případě necháme v hrnci lehce probublávat vodu s trochou octa, vejce vyklepneme do malého hrníčku a opatrně ho vlijeme do vody. Vaříme přibližně 3 minuty, dokud bílek neztuhne.
Salát připravíme z cherry rajčat, okurky a listového salátu. Zeleninu nakrájíme, zakápneme citronovou šťávou, přidáme lžíci oleje a dochutíme solí. Vše promícháme.
Na závěr si na sucho na pánvi opečeme Sýr na pánev. Na talíř servírujeme teplé bramborové placky, vejce, čerstvý salát a opečený sýr. Podáváme ihned, dokud je vše krásně teplé a křupavé.