Dip z Jihočeského Lipna s bylinkami, jalape?os a bylinkovou strouhankou

30 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce):

- 1 balení Jihočeského Lipna
- hrst nakládaných jalape?os
- 6 plátků toustového chleba
- hrst nasekané pažitky
- hrst nasekané petrželky
- kůra z 1/2 citronu
- 1 lžíce Jihočeského másla
- 1 lžíce hladké mouky
- 1/2 balení plátkového sýra (např. Sýrařův výběr)
- 1 lžička mleté sladké nebo uzené papriky
- špetka sušeného chilli
- 0,5 l čerstvého plnotučného Jihočeského mléka
- 1 balení tortill
- 1 lžíce olivového oleje
- olej na smažení
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

V rendlíku připravíme světlou jíšku z Jihočeského másla a mouky. Přilijeme čerstvé Jihočeské mléko, přidáme oba sýry, papriku, chilli a větší část na kostičky nakrájených jalape?os. Vše dobře promícháme, přivedeme k mírnému varu a krátce povaříme. Poté odstavíme z plotny a podle chuti osolíme a opepříme. Z toustového chleba pomocí mixéru připravíme strouhanku. Tu smícháme s olivovým olejem, dochutíme solí a orestujeme na pánvi dozlatova a dokřupava. Nakonec ji smícháme s nasekanou petrželkou, pažitkou a citronovou kůrou. Z tortill vykrojíme trojúhelníky, které osmažíme v oleji dozlatova. Před podáváním smícháme dip s bylinkovou strouhankou, ozdobíme zbylými jalape?os, pažitkou a trochou mleté papriky. Podáváme s křupavými tortillovými chipsy.