Snídaňový bramborák se Sýrem na pánev, avokádem, slaninou a bylinkovým tvarohem

40 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (2 porce)

- 2 balení Sýru na pánev
- 3–4 brambory
- 3 vejce
- špetka kmínu
- špetka majoránky
- 1 stroužek česneku
- 50 g hrubé mouky
- 1 lžíce Jihočeského čerstvého plnotučného mléka
- plátky slaniny
- 1 avokádo
- 3 lžíce Jihočeského tvarohu
- hrst nasekané pažitky
- hrst nasekané petrželky
- 1 lžíce Jihočeského másla
- 1 lžička slunečnicového oleje
- sůl
- pepř
- 2 lžíce octa

Návod na přípravu:

Oloupané brambory nastrouháme a slijeme z nich přebytečnou vodu. Přidáme kmín, prolisovaný česnek, jedno vejce, majoránku, sůl, pepř a čerstvé Jihočeské mléko. Vmícháme mouku a vypracujeme těsto.
Na pánvi orestujeme slaninu dokřupava. Do tuku ze slaniny přidáme Jihočeské máslo a olej a osmažíme bramboráky dozlatova. Jihočeský tvaroh smícháme s nasekanými bylinkami a dochutíme solí a pepřem.
Ve vroucí vodě s octem vytvoříme lžící vír a po jednom do něj přidáváme vejce. Vaříme 2–3 minuty.
Avokádo nakrájíme na plátky. Na bramborák položíme pošírované vejce, plátky slaniny, avokádo, lžíci Jihočeského tvarohu a na suché pánvi opečený Sýr na pánev.