Sýr na pánev s krémovou česnekovou omáčkou a bramborovými měsíčky

35 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 2 balení Sýru na pánev
- 4 velké brambory
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 lžička sladké papriky
- 1 lžička česnekového prášku
- sůl a pepř

Na omáčku:

- 200 ml čerstvé Jihočeské smetany
- 1 lžíce Jihočeského másla
- 2 stroužky česneku (prolisované)
- 50 g strouhaného sýra (např. Madeland)
- špetka soli a pepře
- nasekaná pažitka nebo petrželka

Návod na přípravu:

Brambory nakrájíme na měsíčky, promícháme s olejem, sladkou paprikou, česnekovým práškem, solí a pepřem a pečeme při 200 °C asi 25–30 minut dozlatova. Mezitím v kastrůlku rozehřejeme Jihočeské máslo, přidáme česnek, krátce orestujeme, zalijeme čerstvou Jihočeskou smetanou a vmícháme strouhaný sýr. Vaříme, dokud omáčka lehce nezhoustne, a dochutíme solí a pepřem. Sýr na pánev opečeme na pánvi podle návodu dozlatova. Na talíř naservírujeme bramborové měsíčky, přidáme sýr a vše přelijeme krémovou sýrovo-česnekovou omáčkou. Nakonec posypeme bylinkami a podáváme.