Sýr na pánev s batátovým salátem



30 minut náročnost ●○○○

Ingredience (4 porce)

- 2 balení Sýra na pánev
- olej
- čerstvě mletý pepř
- 2 větší batáty
- 1 kyselé jablko
- 1 malá červená cibule
- 3 lžíce Jihočeské zakysané smetany
- 2 lžíce majonézy
- 1 lžička dijonské hořčice
- citronová šťáva
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

Batáty uvařte vcelku doměkka, poté je nakrájejte a nechte vychladnout. Smíchejte Jihočeskou zakysanou smetanu, majonézu, hořčici, citronovou šťávu, sůl a pepř na dresink. Přidejte nakrájené jablko a jemně krájenou cibuli a promíchejte s batáty. Sýr na pánev opečte z každé strany na suché rozpálené pánvi 2–3 minuty dozlatova a dochuťte pepřem. Servírujte s batátový salátem.