Nachos s Blaťáckým zlatem



30 minut náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 2 balení sýru Blaťácké zlato
- 1 větší balení nachos
- 50 g plátkové slaniny nebo pancetty
- BBQ omáčka
- 1 Jihočeská zakysaná smetana
- 1 menší plechovka kukuřice
- 1 menší plechovka jalape?os
- 1 červená cibule
- petrželka
- 1 žlutá paprika
- 1 zelená paprika
- špetka sušeného česneku
- špetka sušené cibule
- hrst nasekané pažitky
- sůl, pepř

Návod na přípravu:

Pancettu nebo slaninu orestujte na pánvi dozlatova a dokřupava. V misce smíchejte polovinu Jihočeské zakysané smetany se sušeným česnekem, sušenou cibulí a pažitkou. Dochuťte solí a pepřem. Nachos rozprostřete na větší talíř nebo do zapékací mísy, posypte nastrouhaným nebo na malé kostičky nakrájeným sýrem Blaťácké zlato. Nechte zapéct v troubě nebo ohřejte v mikrovlnné troubě, dokud se sýr nerozpustí. Papriky nakrájejte na malé kostičky a červenou cibuli na tenké plátky. Na hotové nachos rozložte slaninu, kukuřici, cibuli, papriku a jalape?os. Pokapejte BBQ omáčkou, přidejte Jihočeskou zakysanou smetanu a ozdobte lístky petrželky. Podávejte s připraveným smetanovým dipem.