Plněné brambory s taveným sýrem Lipánek



1,5 hodiny náročnost ●●○○

Ingredience (2 porce)

- 4 trojúhelníčky taveného sýru Lipánek
- 4 větší brambory
- 50 g slaniny
- 1 větší cibule
- 1 lžíce Jihočeského másla
- 1 lžíce čerstvé Jihočeské smetany
- 1 lžička hořčice
- 1 lžíce majonézy
- 1 lžíce Jihočeského Nature bílého jogurtu
- hrst nasekané petrželky + na ozdobu
- pár snítek rozmarýnu + na ozdobu
- pár snítek tymiánu
- 4 stroužky česneku
- sůl, pepř

Návod na přípravu:

Brambory omyjte a každou zvlášť zabalte do alobalu spolu s tymiánem, rozmarýnem a česnekem. Pečte v troubě předehřáté na 180 °C přibližně 30 minut. Měkkost průběžně kontrolujte dřevěnou špejlí. Mezitím nakrájejte slaninu na kostičky a orestujte ji spolu s cibulí nakrájenou na tenké plátky dozlatova. Část slaniny si ponechte stranou na ozdobu. Upečené brambory rozpulte a vydlabejte dužinu do mísy. Smíchejte ji s taveným sýrem Lipánek, cibulí, slaninou, nasekanou petrželkou, Jihočeským máslem, smetanou a hořčicí. Dochuťte solí a pepřem. Připravenou směsí naplňte vydlabané poloviny brambor a pečte dalších přibližně 30 minut, dokud povrch lehce nezezlátne. V misce smíchejte majonézu s Jihočeským Nature bílým jogurtem. Hotové brambory přelijte připraveným dresinkem a ozdobte opečenou slaninou, petrželkou a rozmarýnem.