Smažená Jihočeská niva s pečenými brambory a domácí tatarkou

50 minut náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 200 g Jihočeské nivy
- 2 vejce
- 80 g hladké mouky
- 100 g strouhanky
- olej na smažení
- 500 g menších brambor
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 lžička sušeného rozmarýnu
- sůl
- čerstvě mletý pepř
- 100 g majonézy
- 1 menší kyselá okurka
- 1/2 malé cibule
- 1 lžička plnotučné hořčice
- 1 lžička citronové šťávy
- hrst čerstvé pažitky

Návod na přípravu:

Troubu předehřejeme na 200 °C. Brambory důkladně omyjeme, osušíme a ponecháme ve slupce. Větší brambory rozkrojíme na poloviny nebo čtvrtiny, menší necháme vcelku. Přendáme je do mísy, zakápneme olivovým olejem, posypeme rozmarýnem, osolíme a opepříme. Vše důkladně promícháme a brambory rozložíme na plech vyložený pečicím papírem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme přibližně 35–40 minut dozlatova. Během pečení je jednou obrátíme, aby se propekly rovnoměrně a získaly křupavou kůrku.

Mezitím si připravíme domácí tatarku. Kyselou okurku a cibuli nakrájíme nadrobno a vložíme do misky. Přidáme majonézu, plnotučnou hořčici a citronovou šťávu. Vše důkladně promícháme, podle chuti osolíme a opepříme. Hotovou tatarku uložíme do lednice, aby se chutě propojily.

Jihočeskou nivu nakrájíme na silnější plátky a vložíme na 15 minut do mrazáku, aby při smažení lépe držela tvar. Připravíme si tři misky. Do první nasypeme hladkou mouku, ve druhé rozšleháme vejce a do třetí dáme strouhanku. Každý plátek Jihočeské nivy obalíme nejprve v hladké mouce, poté v rozšlehaných vejcích,

a nakonec ve strouhance. Pro pevnější krustu, aby sýr nevytekl, obalení ve vejcích a strouhance ještě jednou zopakujeme. V hlubší pánvi rozehřejeme dostatečné množství oleje a obalenou Jihočeskou nivu smažíme na středním plameni přibližně 2–3 minuty z každé strany dozlatova. Hotový sýr opatrně vyjmeme a necháme z něj krátce odsát olej na papírové utěrce.

Podáváme s dozlatova upečenými bramborami a domácí tatarkou, posypané nasekanou pažitkou.