

Bramborové chipsy a mrkvičky s premium nivovým dipem

🕒 15 minut

náročnost ●●○○

Čas pečené zeleniny je tu! Pokud jste i milovníky naší Jihočeské nivy, musíte tuto pochoutku vyzkoušet.



Ingredience

- 110 g Niva Premium
- 200 g Jihočeská zakysaná smetana Madeta
- 6 ks malých mrkviček
- 4-6 větších brambor
- 1 stroužek česneku
- hrst čerstvých bylinek (petrželka, pažitka...)
- olej
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

Mrkvičky oloupeme, brambory se slupkou očistíme a nakrájíme na tenká kolečka. Bylinky nasekáme najemno a část smícháme v misce s trochou oleje a solí. Brambory a mrkvičky potřeme olejem s bylinkami a dáme na plech. Pečeme na 180 °C dozlatova. Druhou část bylinek smícháme s Jihočeskou zakysanou smetanou, nastrouhanou Nivou Premium, prolisovaným stroužkem česneku, solí, pepřem a zbytkem bylinek.

Pečené bramborové chipsy a mrkvičky podáváme ještě teplé s česnekovým dipem Niva Premium. Dobrou chuť! :)