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

- 100 g Jihočeská niva Premium
- 180 g Jihočeská zakysaná smetana
- 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 Jihočeskou nivou Premium, prolisovaným stroužkem česneku, solí, pepřem a zbytkem bylinek. Pečené bramborové chipsy a mrkvičky podáváme ještě teplé s česnekovým dipem s Jihočeskou nivou Premium. Dobrou chuť! :)