

Zapečené sýrové batáty s Jihočeským Lipnem

🕒 90 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (4 porce)

- 4 menší batáty
- 70 g Jihočeské Lipno extra smetanové
- 50 g slaniny
- 70 g sušených rajčat
- 2 stroužky česneku
- 50 g špenátu
- 50 ml Jihočeské smetany
- 1/2 lžičky uzené papriky
- sůl, pepř



Návod na přípravu:

Batáty omyjeme, lehce potřeme olivovým olejem a dáme péct do trouby na 190 °C asi 55 minut.

Slaninu nakrájíme na kostičky a dáme chvilku smažit na pánev. Poté přidáme nakrájená sušená rajčata, prolisovaný česnek, papriku a další minutku restujeme. Pak přidáme Lipno a smetanu, a když se Lipno rozpustí, ještě špenát. Dle chuti můžeme dosolit.

Batáty podélně rozpůlíme, vydlabeme z nich lžící vnitřek (necháme asi centimetrové okraje) a naplníme je připravenou směsí. Do některých batátů můžeme dát náplně méně a do důlku klepnout vajíčko.

Takto připravené batáty dáme zpět na plech, pokapeme je olivovým olejem a pečeme dalších 15 minut.

Autorkou a fotografkou receptu je [Michaela Poláková](#)