

Bramborová placka se sýrem Lipánek Zlatáček, šunkou a opečenou zeleninou

🕒 40–50 minut

náročnost ●●○○



Ingredience:

- 1 balení sýru Lipánek Zlatáček
- 4 větší brambory
- 2 barevné papriky
- hrst baby špenátu
- 1 jarní cibulka
- 1/2 póru
- 1 balení šunky
- pár větviček tymiánu
- sůl
- pepř
- olivový olej na zakapaní
- 1 lžička oleje

Návod na přípravu:

Jarní cibulku a pórek nakrájíme na tenké proužky, papriky na větší kusy. Vše spolu s tymiánem orestujeme na oleji a dochutíme solí a pepřem. Brambory nakrájíme na plátky a vyskládáme je na pečicí papír do tvaru obdélníku nebo čtverce tak, aby se překrývaly do jedné poloviny. Osolíme, zakápneme olivovým olejem, posypeme čerstvým tymiánem a navrch poklademe nakrájený sýr Lipánek Zlatáček. Brambory pečeme v předehřáté troubě při 175 °C cca 20 minut. Po upečení dáme na brambory šunku, listový špenát a opečenou zeleninu. Placku opatrně přeložíme na polovinu a překrojíme na dvě části.