

BRAMBOROVÉ FRICO

Opečené bramborové plátky se sýrem Montasio na čekankovém lůžku



Suroviny

300 g brambor

300 g sýru Montasio

80 g čekanky

ocet

olivový olej

sůl

Příprava:

Brambory nastrouhejte na plátky, vložte do pánve s olejem a špetkou soli a dejte na plotnu. Po třech minutách snižte žár a postupně přidávejte nastrouhaný sýr Montasio. Postupně, jak se sýr rozpouští, překlápějte kraje směrem ke středu, pak vše zarovnejte a počkejte, až se vytvoří kůrka. Frico otočte a opečte také z druhé strany, opět otočte, aby bylo křupavé a zlatavé z obou stran. Servírujte horké na listech čekanky zakápnutých olivovým olejem a octem spolu s čerstvou zeleninou.



Ostatní



Sýry



15 minut
příprava



20 minut
vaření



Nízká
obtížnost