

Tvarůžkové brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Anglická slanina 250 g
- Brambory 1 kg
- Sůl 1 lžička
- Kmín 1 špetka
- Čerstvý rozmarýn 1 snítka
- Čerstvý tymián 1 snítka
- Mletá paprika 1 snítka
- Olomoucké tvarůžky 200 g
- Polníček 1 hrst
- Cherry rajčata 250 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory dobře omyjte kartáčkem a neoloupané je nakrájejte na půlky či čtvrtky. Brambory mírně osolte, vyskládejte na plech a obložte plátky anglické slaniny.

Troubu předehřejte na 180°C a brambory dejte péct. Asi po 20 minutách pečení brambory posypejte drceným kmínem, čerstvými bylinkami a nastrohanými tvarůžky. Takto brambory zapékejte asi

ještě 10 minut.

Hotové brambory obložte plátky opečené anglické slaniny a posypte mletou paprikou. Na talíři je ještě můžete dozdobit polníčkem a cherry rajčátky.