

Brambory ve fólii s kaviárem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 4 ks
- zakysaná smetana 150 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- pažitka 1 svazek
- kaviár z lososa 50 g

Doba přípravy: 5 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

PŘÍPRAVA:

Pečící troubu předehřejte na 200°C; brambory umyjte, dobře okartáčujte a jednotlivě pořádně zaviňte dolobalu; nechte asi 60 minut v troubě dusit; pažitku umyjte a nakrájejte na tenké kroužky; kysanou smetanu umíchejte v misce do hladka; okořeňte solí a pepřem a přimíchejte pažitku.

POSTUP:

Upečené brambory položte na talíř, fólii nařežte a otevřete; část šlupky svlečte; brambory otevřete lžičkou; kysanou smetanu rozdělte na brambory a na každou bramboru dejte také 1 malou lžičku kaviáru z lososa; před podáváním ozdobte pažitkou a koprem.

