

Brokolice s tvarohovým dresinkem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- tvaroh 250 g
- zakysaná smetana 150 g
- kešu 1 lžíce
- brokolice 600 g
- estragonový ocet 1 lžíce
- pažitka 1 svazek
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve připravíme dresink z tvarohu, pomletých ořechových jader, smetany, několika kapek estragonového octa a pokrájené pažitky. Důkladně jej vmícháme a necháme chvíli rozležet. Brokolici rozdělíme na porce a vložíme do vařící osolené vody. Vaříme asi 10 minut, vyjmeme a necháme okapat. Ještě teplou ji přelijeme tvarohovým dresinkem a podáváme s brambory zapečenými ve slupce.