

Dlabanec

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 2 kg
- strouhaný tvaroh 150 g
- máslo 100 g
- voda 1 l
- sůl 1 lžička
- kmín 1 špetka
- sekaná petrželka 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Nové brambory oškrábeme a zalijeme osolenou vodou
2. Přidáme kmín a kousek zelené petržele, vaříme asi 30 minut, až brambory změknou
3. Uvařené scedíme, rozdělíme na jednotlivé porce, polijeme rozpuštěným máslem a posypeme nastrouhaným tvarohem.

Doporučení:

Takto připravené brambory se zapíjí podmáslím.

Poznámka:

Výborná večeře, po které klidně usnete.

