

Zapečené brambory s ředkvičkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 400 g
- plnotučný tvaroh 1 ks
- trojúhelníčky sýr 3 ks
- ředkvičky 1 svazek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory důkladně očistíme a vaříme v osolené vodě doměkka.

Tvaroh smícháme s taveným sýrem a propracujeme. Ředkvičky opláchneme a odkrojíme nať. Poté je nakrájíme na tenké plátky a přimícháme k tvarohu. Tvaroh osolíme a opepříme, přidáme utřený česnek.

Uvařené brambory slijeme a svrchu odřízneme část, na kterou umístíme tvarohovou náplň. Naplněné brambory dáme zapéct do trouby.

Poznámka:

Nejlepší je smetanový sýr, ale místo něj můžeme na náplň použít například lučinu.

Tvaroh je dobré smíchat i se sýrem cottage a trochou zakysané smetany.

K ředkvičkám lze přidat jarní cibulku.

Navrch brambory můžeme posypat strouhaným sýrem.