

Brambory v alobalu

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Brambory velké 8 ks
- Mrkev středně velká 2 ks
- Netučný tvaroh 300 g
- Bílý smetanový jogurt 1 kelímek
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory omyjeme a osušíme. Každou porci zabalíme do alobalu. Pečeme v předehřáté troubě asi 50 minut. Mezitím si očistíme a omyjeme mrkev. Podélným řezem oddělíme několik plátků, které si odložíme stranou na ozdobení talíře. Zbylé mrkve nahrubo nastrouháme. Tvaroh smícháme s jogurtem a směs pěkně dohladka našleháme. Ochutíme solí a pepřem. Upečené brambory zpola rozbalíme z alobalu a křížem je nožem nařízneme. Potom vidličkou tento kříž trochu rozevřeme. Na talíře upravíme porce brambor, které polijeme tvarohovou omáčkou. Před podáváním pokrm posypeme proužky mrkve.