

Pečáky s ciblkovým jogurtem

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Vendy



Suroviny

Porce: 4

- nové brambory 1 kg
- jarní cibulka 1 kelímek
- olivový olej 3 lžíce
- pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Pomazánkové máslo rozetři v misce s jogurtem, solí, trochou cukru a pepře
2. Cibulku očisti, opláchni a jemně nasekej včetně zelené části a přimíchej ke krému. Krém ulož do chladu.
3. Troubu předehřej na 200°.
4. Plech na pečení vylož alobalem.
5. Brambory pořádně odrbej čistým kartáčkem a po délce nakrájej na čtvrtky, případně na osminky, aby byly všechny kousky přibližně stejně velké.
6. Brambory rozlož do pekáče osol je a zakapej olejem.
7. Vlož do trouby a peč asi půl hodiny, jednu bramboru pak napíchni a ochutnej, jestli už je propečená; když ne, peč ještě asi 10 minut.
8. Nasad si chňapky a opatrně vyndej plech z trouby, brambory rozděl do misek a podávej se solí a cibulkovým krémem.

Poznámka:

Náčiní k přípravě: miska,vařečka,nůž,prkénko,plech na pečení,alobal, kartáček,chňapky