

Brambory s tvarohem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Česnek palice 2 ks
- Olivový olej + na zakapání česneku 1 lžíce
- Malé brambory 600 g
- Sůl s 12 bylinkami - dle chuti 2 špetka
- Tymián 5 snítky
- Hladkolistá petrželka 1 hrst
- Máslo, rozpuštěné 150 g
- Polotučný tvaroh 1 balení

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Celé palice česneku pokapejte olivovým olejem a pak každou samostatně zabalte do alobalu a dejte na 30 minut péct do trouby předehřáté na 180°C. Brambory omyjte, vydrhněte kartáčkem a dejte vařit do osolené vroucí vody. Scedte, nechte okapat, zchladnout a pak je pokrájejte na půlky. V pánvi rozpalte olej a opečte na něm brambory. Když začnou zlátnout, posypte je solí, přidejte tymián a petrželku a krátce prohřejte. Rozdělte na talíře, přidejte stroužky česneku, přelijte máslem a navrch dejte tvaroh.