



## Potřebuješ:

### Přísady pro 4 osoby:

- 8–10 brambor
- olivový olej
- 250 g tvarohu
- 2 lžíce mléka
- čerstvé bylinky podle chuti (např. pažitku, bazalku, oregano, petrželku)
- sůl a pepř

### Pomůcky:

- kartáček na zeleninu
- plech a papír na pečení, kuchyňské rukavice
- mašlovačku
- kuchyňský nůž a prkénko na krájení
- mísu
- lžíci

# Pečené brambory s tvarohem

Nastala doba sklizně nádherných brambor a tvoje bylinky už určitě rostou až do nebe. To je ten správný čas udělat si pečené brambory s bylinkovým tvarohem! Už se ti taky sbíhají sliny?

1



Brambory důkladně umyj pod studenou vodou, aby na slupce nezůstala žádná hlína. Troubu přehřej na 200 °C.

2



Brambory rozkroj na půlky, potřij je olivovým olejem a vyskládej na plech vyložený pečicím papírem. Nech je péct v horké troubě zhruba 30 až 40 minut.

3



Bylinky nakrájej najemno. Tvaroh dej do mísy a přidej k němu mléko. Tvaroh rozmíchej, aby byl pěkně krémový, a poté do něj přimíchej bylinky, sůl a koření.

4



Brambory opatrně vytáhni z trouby a na každou porci dej větší kopeček bylinkového tvarohu. Je to skvělá pochoutka!