Pečené brambory v soli s tvarohem

Obtížnost 2 – bude potřeba dohled dospěláka 😊

pro 4 osoby

Suroviny:

8 středně velkých brambor

500 g polotučného tvarohu

1 hrst čerstvé pažitky (petrželky)

0,5 kg soli

100 g slaniny

Postup:

Troubu předehřejeme na 180 stupňů. Brambory zbavíme všech nečistot - pečlivě vydrhneme kartáčkem. Vezmeme si zapékací pekáč, nasypeme do něho všechnu sůl a rozprostřeme připravené brambory. Pekáč dáme do trouby, přiklopíme alobalem a pečeme 50 minut při 180 stupních. Poté stáhneme teplotu na 160, sundáme alobal a pečeme dalších 20 minut. Než se brambory dopečou, nakrájíme na nudličky slaninu a na sucho ji upražíme na pánvičce. Ještě horké brambory rozpícháme vidličkou do kříže a podáváme s tvarohem smíchaným se špetkou soli a opraženou slaninou.

Dobrou chuť!