

Nové brambory s tvarohem



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

1549 kalorií , **0 g** cukrů , **85 g** tuků , **61 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/nove-brambory-s-tvarohem>

Příprava

Nové zemiaky umyjeme a olúpeme.
Pokrájame na štvrtky, opäť umyjeme a vložíme do studenej osolenej vody . Varíme približne 20 minút. Scedíme, chvíľu necháme postáť a potom pokvapkáme rozohriatým maslom alebo rozškvařenou, na malé kocky pokrájanou, slaninou. Rozdelíme na tanieru a posypeme tvarohom. Nakoniec ozdobíme posekaným zeleným kôprom.

▣ Tip k receptu

Namiesto tvarohu môžeme použiť bryndzu. Zapíjame žinčicou alebo cmarom.

Ingredience

- 800 g nových brambor
- 250 g tučného tvarohu
- 30 g másla
- 100 g uzené slaniny
- sůl podle potřeby
- 1 lžíce sekaného kopru

Kategorie

Obyčejný den, Léto, Klasika, Rodina, Hlavní chod