

Pečené tymiánové brambory s pažitkovým tvarohem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 2

388 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **62 g** bílkovin

Autor: Peta S

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecene-tymianove-brambory-s-pazitkovym-tvarohem>

Příprava

Omyté brambory nakrájíme na plátky o tloušťce asi 0,3 mm, osolíme, poklademe na pečicím papírem vyložený plech, posypeme tymiánem a dáme péct do předehřáté trouby asi na 200°C. Pečeme 25 min., poté všechny plátky obrátíme a posypeme tymiánem i z druhé strany, pečeme ještě asi 30 minut a můžeme podávat. Do misky dáme tvarohy, trochu soli, prolisovaný česnek, pažitku a přidáváme mléko, dokud se nám nevytvoří jemná krémová konzistence.

▣ Tip k receptu

Pikantní chuť dodá jarní cibulka.

Ingredience

- 10 brambor
- 500 g odtučněného tvarohu
- 2 lžíce pažitky
- lžička soli
- lžíce tymiánu
- mléko dle potřeby
- 2 stroužky česneku

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Redukční, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Jídlo na každý den, Chudý student, Příloha

