

Brambory zapečené s tvarohem a pečeným bokem

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Brambory uvaříme ve slupce, v hodně osolené vodě. Necháme vychladnout, oloupeme a nakrájíme na plátky. Cibuli oloupeme, nakrájíme na měsíčky. Závin nakrájíme na plátky a každý plátek ještě překrojíme napůl. Připravíme si pánvičku. Ideální je litinová, kterou pak můžeme celou dát do trouby. Pokud takovou nemáte, použijeme obyčejnou pánvičku a brambory potom zapékáme v pekáči nebo zapékací misce. Na pánvičku dáme opékat cibuli, na lžíci sádla. Po pěti minutách přidáme plátky pečeného závinu a opékáme tak dlouho, až cibule změkne, může začít zlátnout a závin začne být křupavý. V této chvíli přidáme brambory a ochutíme kmínem. Můžeme přidat i oblíbený koření, ale není to nutné. Opékáme dalších pět minut. Vmícháme tvaroh, do kterého jsme předtím vmíchali lžičku soli a nastrouhaný sýr. Dámte zapéct do trouby vyhřáté na 200 °C. Pečeme 15 až 20 minut. Podáváme posypané nasekanou zelenou petrželkou a jarní cibulkou.

Ingredience

- **Brambory** - 1000 g
- **Cibule volná** - 80 g
- **Jedlá sůl** - 0.5 g
- **Petrželová nať** - 6 g
- **Cibulka jarní** - 40 g
- **Sádlo** - 20 g
- **Kmín drcený 25 g** - 6 g
- **Pečínkový závin 1,5 kg** - 300 g
- **Kromík minigouda ve vosku 300 g** - 100 g
- **Choceňský jemný tvaroh 250 g** - 250 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

