Pečené zemiaky v alobale

Suroviny

4 zemiaky (každý asi 200 g)
400 g brokolice

Pažítkový krém

20 g pažítky
250 g tvarohu
75 ml jogurtu
75 g kyslej smotany

Syrová Salsa

1 červená paprika
200g cukety
2 jarné cibuľky
100 g Goudy
Citrónová šťava
soľ a korenie

Postup

Predhrejeme rúru na 200 ° C Umyté zemiaky zabalíme do alobalu a a pečieme asi 50 minút v strede rúry na rošte.
Medzitým si očistíme brokolicu,rozdelíme na ružičky a varíme nad parou kým zmäkne.
Smotanu tvaroh a jogurt jemne vymixujeme mixérom,pridáme pažítku,soľ a korenie a premiešame.
Pre syrovú salsu očistíme zeleninu a nakrájame na kúsky.Syr tiež nakrájame na malé kocky.
Zmiešame s citrónovou šťavou, soľou a korením.
Upečené zemiaky rozbalíme,pozdĺžne prekrojíme a plníme.