



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
sol' a korenie

Postup

Predharejeme 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 salsa 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.